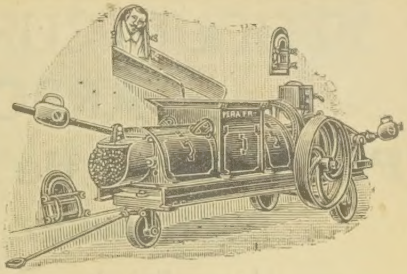
# PÉRA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

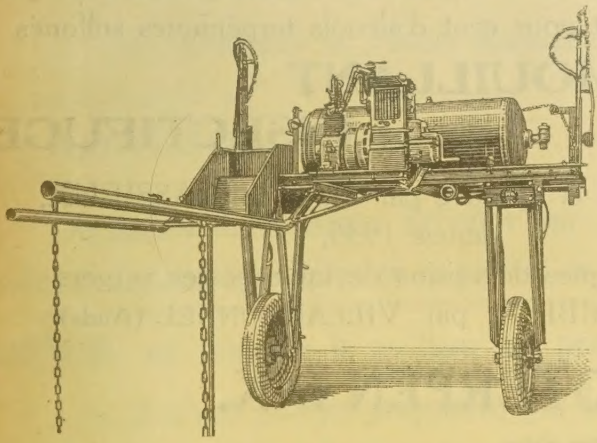
FRANCE



Déposée France et Étranger

# Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D. G.



**AIR COMPRIME**

—

**Sans bouteilles**

—

**Pression constante**

—

**Réglable à volonté**

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

## SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

# VITICULTEURS
# ARBORICULTEURS
## Producteurs de Raisins de Table

**ÉCONOMISEZ ET AMÉLIOREZ**

—« la qualité de vos fruits par l'emploi du »—

# SULFOTERPEN D.X.

contenant cent pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

## EXTRA-MOUILLANT et INSECTIFUGE

Mis au point et éprouvé par M. DESFLASSIEUX,
depuis 1935,
dans ses vignes de raisins de table et ses vergers
du COLOMBIER, par VILLARDONNEL (Aude)

## LE SULFOTERPEN D.X.

**ne mousse pas**
**ne détériore pas les appareils**
**est sans action sur les bouillies,**
sauf sur le permanganate.

C'est le plus économique des produits si l'on tient compte, pour le prix, de ses effets.

*Pour tous renseignements, s'adresser à :*

**Société des Produits Chimiques et Engrais de Bram**

26, Rue Coste-Reboulh, à CARCASSONNE - Tél. 2-06

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fcs

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

## EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

**ADHÉSOL** (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

**Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o**
**Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o**

**ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ;**
**ne diminue pas les propriétés des Insecticides et des Anticryptogamiques.**

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.
SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.
BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

*Direction Technique :* P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

# C. COQ & Cie

## AIX-EN-PROVENCE

*Maison fondée en 1816 par D. COQ*

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

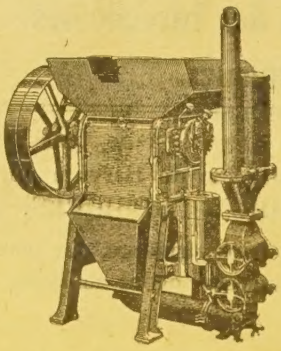
**En 1900.** — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

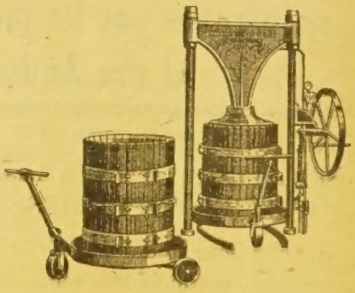
**En 1902.** — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

**En 1904.** — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

**En 1909.** — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

**En 1924** — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.





**Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès**

Agence de BÉZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

# SEIBEL

**Produisent économiquement des vins de qualité**

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 13, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13666 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

*Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :*

**M. SEIBEL** { *à* **AUBENAS** (Ardèche) *ou à* **MONTBOUCHER-s/-JABRON** (Drôme)

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

**PECHINEY**

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e


SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANCAIS

*La Foire-Exposition de Nimes et du Gard*
*(du 28 mai au 7 juin 1938)*

Fief des monuments antiques, Nimes se devait de donner rendez-vous à l'essor industriel, commercial, agricole et viticole, à sa Foire-Exposition.

A cette occasion, des billets avec réduction de 50 o/o, seront délivrés pour Nimes, du 28 mai au 3 juin, par les gares situées sur les sections de ligne ci-après : Sète-Nimes ; Avignon-Nimes par Beaucaire ; Avignon-Nimes par Remoulins ; Alès-Nimes ; Le Vigan-Nimes par Sommières ; Le Grau-du-Roi-Nimes ; Pont-St-Esprit-Nimes par Remoulins : Uzès-Nimes par Remoulins ; Uzès-Nimes par Nozières-Brignon ; Arles-Lunel ; Remoulins-Beaucaire.

Billets utilisables dans tous les trains du service régulier, dans les mêmes conditions que les billets ordinaires et valables deux jours seulement.

Les larves et l'insecte parfait du **DORYPHORE**

sont détruits radicalement par contact et ingestion

par **poudrages** par la **POUDRE SAVES SPÉCIALE N° 4**

par **sulfatages** par la **BOUILLIE INSECTICIDE AS**

Cette dernière s'emploie à la dose de 1 kilo par 100 litres d'eau et est garantie sans arsenic

**BOUILLIE G. MARQUÈS** (7 Grands Prix — Hors Concours)

En 1895, l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, procédant à des essais comparatifs, donna le plus haut coefficient à cette Bouillie.

**Soufro-Stéatite permanganaté 10 o/o sulfate de cuivre**

**Soufro-Bouillie mouillable**

Etablissements **SAVES**, 6, Port Saint-Etienne — **TOULOUSE**

**DROGUERIE CENTRALE DU MIDI**

**6, Avenue de la République, 6 — BÉZIERS**

-:- **PRODUITS AGRICOLES & ŒNOLOGIQUES** -:-

*Mouillant et Adhésif* : **LE FLUIDOL**

**permet d'incorporer aux bouillies TOUS LES SOUFRES**

**multiplie l'efficacité des insecticides**

*Insecticides* : Dépôt régional RHONE-POULENC

**Plombarsine - Calarsine - Trucidor**

**SUPERPHOSPHATE DE CHAUX**

**ENGRAIS DE BASE**

*Pour vos sulfatages... utilisez*

# NOVEMOL

ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS

Le cuivre et l'arsenic sont chers.....
Vous économiserez ces produits en rendant vos bouillies efficaces : par l'emploi de

**NOVÉMOL**

PRODUIT FRANÇAIS

LE MOUILLANT QUI MOUILLE

*Fabriqué par les*

**Anc. Etabl. AULAGNE & Cie, 114, rue Dugueselin. - LYON**

AGENTS :

MONTPELLIER : M. MARTIN-GILIS, 35, rue Chaptal.
BÉZIERS : M. Clément GAIRAUD, 17, rue du Coq.
CARCASSONNE : Laboratoires SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo.
PERPIGNAN : M. W. VIDALOU, 17, rue Saint-Mathieu.

113

# FOIRE DE BORDEAUX

COLONIALE - INTERNATIONALE - AGRICOLE

## LA GRANDE SEMAINE de la MACHINE AGRICOLE

**ouvrira le Dimanche 26 JUIN et finira le Lundi 4 JUILLET**

Toutes les machines en exposition et en fonctionnement pour :
**L'AGRICULTURE :** Semoirs, tracteurs, charrues, machines de récolte, irrigation, etc., etc.
**LE VIN :** Sulfateuses, soufreuses, pressoirs, pompes, filtres pour toutes boissons, embouteillage, etc.

*Tous renseignements :*

Comité de la Foire, Place Gabriel - BORDEAUX - Tél. 40-56

## VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

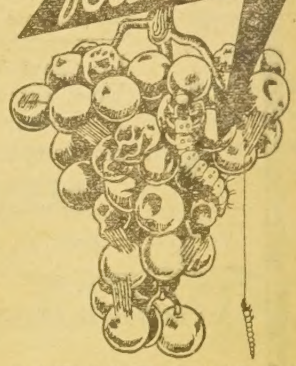
Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

**MAISON GALHAUD** ST-ÉMILION (GIRONDE)

.....Ne pas confondre !...
**SOUFRADHÈRE** est un « soufre
— mouillant », c'est-à-dire un —
— **soufre super-mouillable.** —

ÉCONOMIQUE · SANS POISON

POUDRE
AGRI-TOX
foudroie



L'EUDEMIS
ET LA
COCHYLIS

# Viticulteurs, Agriculteurs.

Pour lutter contre Cochylis, Eudémis. Carpocapse, Doryphore, etc..,
employez les **meilleurs produits**

***Plombarsine***
***Diplombine***
***Calarsine***
***Trucidor*** (poudre roténonée)

Contre les maladies cryptogamiques

## Permanganate de Potasse agricole

Seul curatif de l'**Oïdium**

Ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,
vous en renforcerez l'action contre le **Mildiou.**

**SANS RIVAL POUR LES TRAITEMENTS D'HIVER**

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
**21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8e)**

De tout temps l'homme a cherché à utiliser les forces naturelles parce qu'elles donnent une énergie qui ne coûte rien.

De toutes : le vent seul offre l'avantage d'exister partout en quantité indéfinie.

Le problème était d'utiliser les petits vents et de défier les tempêtes, ce problème redoutable est solutionné avec la plus grande satisfaction par le MOTEUR A VENT

# ARAOU

**8 types d'appareils pour grand et petit débit**

**Catalogue et devis gratuits sur demande**

**Facilité de paiement**

**Maison ARAOU**

**NARBONNE (Aude)** — Tél. : **2-59**

## La stérilisation de l'eau par l'OZONE

« Avec l'eau nous buvons 90 o/o de nos maladies. Au passage de l'OZONE, les microbes sont détruits et les toxines brûlés ». PASTEUR.

Ces résultats sont obtenus avec les :

**Stérilisateurs électriques " OTTO "**

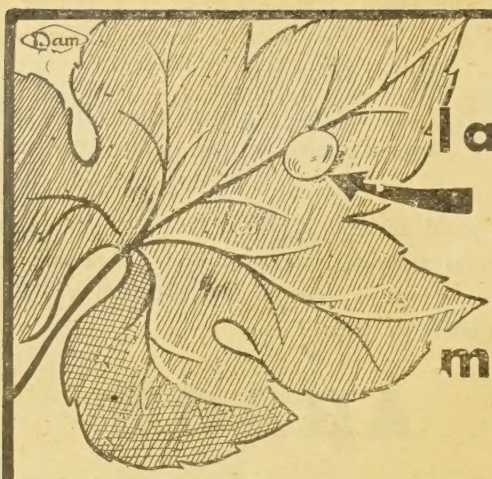
L'eau ozonée est débarrassée de tout germe dangereux
L'eau ozonée est désodorisée, rendue plus saine et plus agréable pour la consommation, sans lui enlever aucun de ses éléments minéraux utiles.

**Appareil domestique à débit intermittent**
**Appareil à débit continu** pour Usines, Grands Hôtels, Sanatoriums, Casernes, Piscines, Communes, etc...

*Adressez-vous à :*

**Marius CHANUDET, Ingénieur, 3, rue d'Alger - MONTPELLIER**

**Agent de la Cie des Eaux et de l'Ozone** — Tél. 20-74



# la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

# MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS

BÉZIERS

# LA LITTORALE

55e Année. — N° 23 5 Juin 1938

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Les résolutions de la Commission interministérielle de la viticulture ..... 513
P. D. — Nécrologie : Edmond Hugues ..... 518
Baron de Boixo. — Une expérience de maturation en 1937 ..... 518
L. Montell. — Un problème actuel : L'alimentation du cheval en période de disette fourragère ..... 523
Ch. Clarou. — Faucheuses perfectionnées ..... 529
Partie officielle. — Circulaire aux inspecteurs principaux de la répression des fraudes relative à l'application des décrets pris en exécution de la loi du 13 janvier 1938 (Appellations d'origine contrôlées). — Interdiction d'utiliser certaines appellations simples. — Appellations contrôlées. — Dans les P.T.T. ..... 532
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE

### Les résolutions de la Commission interministérielle de la viticulture (1)

La Commission s'est réunie à Paris, dès le 24 mai, sous la présidence de M. Barthe.

Dès le début de séance, ce dernier souligne la nécessité de réaliser sans retard toutes réformes utiles au décret-loi du 30 juillet 1935 et pour apporter toute la clarté indispensable à l'examen du problème, il rappelle d'abord les conclusions du Congrès d'Alger (2).

Après débats, sont adoptées les résolutions suivantes :

1° *Date ultime de déclaration de récolte et réunion de la C. I. V.* — La date limite des déclarations est avancée au 25 novembre (au lieu du 5 décembre), avec faculté pour le ministre d'accorder certaines dérogations dans des cas spéciaux.

2° *Facilité de contrôle des quantités déclarées et facilité donnée au Service des contributions indirectes pour reconnaître les vins.* — Les tolérances indiquées à l'article 13 du Code du vin et allant de 2 à 5 pour 100 seront supprimées. Le volume déclaré devra être exactement le volume effectivement récolté, et l'Administration des contribu-

(1) Documentation due à M. Péhan, président de la C. G. V. (Montpellier-Lodève)
(2) Voir *Progrès Agricole et Viticole* n° 17 du 24 avril 1938, page 408

tions indirectes aura la libre appréciation de la concordance des deux chiffres.

De plus, on devra indiquer en caractères indélébiles les contenances des récipients à partir de 25 ou 30 hectos.

3° *Application de la législation sur l'exploitation commune.* — La Commission adopte la résolution n° 2 de la motion finale du Congrès d'Alger tendant à réduire le foisonnement des déclarations de récolte et décide, en conséquence, d'abroger l'article 16 du Code du vin (article 19 de la loi du 24 décembre 1934) sur les indivisions successorales.

Le bénéfice de l'indivision de l'exploitation ne sera plus consenti qu'aux membres d'une même famille travaillant eux-mêmes sur le même domaine.

Les déclarations de récolte d'un même propriétaire seront cumulées, même lorsqu'il y a exploitations séparées, quand ces exploitations se trouveront rassemblées dans un certain rayon (rayon non déterminé par la C. I. V., probablement canton ou cantons limitrophes). La question de la division d'un domaine en plusieurs parts, assez petites pour échapper aux charges du statut viticole et données chacune en métayage, a été évoquée. Mais cette question ainsi que la question du cumul de toutes les déclarations de récolte d'un même propriétaire ont été renvoyées pour étude à la Commission des Boissons.

4° *Le blocage prévisionnel* sera supprimé, car il devient inutile en raison de l'application de l'article 8.

5° *Plantations nouvelles.* — Le maintien de la législation actuelle est adopté.

6° *Elargissement de la base d'application du blocage et de distillation obligatoires et modification des tranches existantes.* — La Commission adopte, après un long débat, les projets retenus à ce sujet par le Congrès d'Alger *(Proposition Castel)*.

Après vote de la Commission, M. Barthe indique qu'on pourrait ramener les tranches d'application à 50 hectos avec base de 200 hectos. Les tranches ainsi déterminées pourraient, en outre, être réduites de 10 pour 100 si les circonstances l'exigeaient.

M. le Baron Leroy a fait observer que la prestation d'alcool vinique étendue au plus grand nombre possible de viticulteurs constituait une lourde charge pour les vins à appellation d'origine. Il en accepte le principe au nom de la politique de la qualité, mais il ne saurait admettre que son application entraîne la distillation de vins dont le prix de revient est élevé. Dans ces conditions, il demande que l'application de principe de la prestation générale d'alcool vinique, dans ses diverses modalités et notamment dans son quantum, ne soit fixée qu'après avis du Comité national des Appellations d'origine.

7° *Unification des exonérations de blocage et distillation.* — Les taux d'exonération indiqués au paragraphe a, de l'article 73 (10 pour 100) et au paragraphe a) de l'article 80 (50 pour 100) seront fixés uniformément à 50 pour 100.

La Commission a protesté contre les exonérations par suite d'exportation de vins de qualité inférieure.

8° *Séparation des prestations d'alcool de vin et d'alcool vinique en rendant ces dernières obligatoires pour contribuer efficacement à la politique de la qualité du vin.* — La conclusion d'Alger n° 5 est adoptée par la Commission.

Dans ces conditions, il ne pourra plus y avoir exonération d'alcool vinique par suite d'arrachage. La fourniture d'alcool vinique sera obligatoire tous les ans, sauf réduction de trois quarts les années où il y aura distillation obligatoire (article 77 du Code du vin).

Le directeur des contributions indirectes a proposé que la base d'application de fourniture d'alcool vinique soit 200 hectos.

9° *Fixation officielle du cours des vins.* — Des producteurs seront admis dans les Commissions officielles de fixation du cours des vins.

10° *Assouplissement de l'article 8.* — L'assouplissement de l'article 8 et le renforcement de sa rédaction (achats sur souches et achats de vin) sont adoptés.

La Commission décide, après intervention du président du Syndicat national du commerce des vins, de renvoyer la question des ventes sur les tranches non libérées pour étude à l'Administration. En ce qui concerne les ventes sur souches, il sera demandé au Gouvernement de faire disparaître les abus signalés, notamment par les délégués algériens (application de la loi de 1889 rappelée par le président du commerce des vins). M. Barthe indique d'autre part que la rédaction de l'article 8 sera modifiée, de façon à la faire cadrer avec la pratique de l'échelonnement.

11° *Arrachage obligatoire.* — L'arrachage obligatoire est renvoyé *sine die*.

12° *Conditions d'attribution ou d'utilisation des dispenses de blocage et de distillation.* — La Commission accepte les propositions de l'Administration tendant à réduire de 5 pour 100 les dispenses accordées pour arrachage. (L'importance de ces dispenses s'est révélée exagérée, car le troisième paragraphe de l'article 97 a prévu que le calcul du rendement moyen à l'hectare avant arrachage ne devait pas tenir compte des récoltes déficitaires de plus de 30 pour 100).

13° *Disparition des vignes complantées en cépages prohibés en accordant aux viticulteurs intéressés des indemnités destinées à couvrir leurs frais d'arrachage et de remplacement.* — La Commission adopte la proposition de M. Barthe tendant à accorder 1.200 francs d'indemnité d'arrachage par hectare de noah.

14° *Jus de fruits et jus de raisin.* — En présence des abus signalés (jus de fruits exagérément additionné d'eau), la Commission décide de donner au directeur de la Répression des fraudes toute liberté au point de vue économique, hygiènique et fiscal.

15° et 16° *La fraude. — Unification des services. — Collaboration franco-algérienne.* — La Commission demande, en particulier, qu'un décret-loi soit pris pour la surveillance du marché de Paris.

**Avances aux Vignerons.** — La Commission décide de les porter à 8 et à 10 francs le degré.

**Irrigation.** — La Commission demande que la date limite soit retardée de 10 jours.

**Calamités Agricoles**. — Le vœu suivant a été enfin adopté :

« La C. I. V. émet le vœu que, dans le délai le plus court, l'assurance contre les calamités agricoles soit réalisée. Elle demande que, par l'action des pouvoirs publics et par la constitution d'une caisse de calamités viticoles, toutes mesures soient prises en faveur des sinistrés des dernières gelées. La Commission émet le vœu que sur le plan national une caisse d'assurance viticole soit le plus rapidement possible constituée. Elle demande aux associations viticoles de faire connaître dans le plus court délai toutes propositions utiles pouvant assurer l'accord des régions afin que les commissions parlementaires et le Parlement puissent par la voie d'un décret-loi réaliser la réforme.

***

Au lendemain de la réunion de la C. I. V., le président de la Commission des Boissons écrivait dans le *Petit Méridional* :

Nombreux sont, dans le pays, ceux qui comptaient que la C. I. V. ferait une belle manifestation de solidarité viticole pour venir immédiatement au secours des vignerons sinistrés par les dernières gelées et aussi pour doter la viticulture de l'assurance contre les calamités.

*A la sécurité des prix, nous aurions voulu ajouter la sécurité de la récolte.*

Hélas ! Je crains que ce beau rêve n'ait pas de lendemain !

Nul n'ignore les objections, je pourrais même écrire les suppositions qu'a soulevé mon avant-projet d'assurance viticole.

Un certain nombre d'associations sont forcément opposées à l'assurance obligatoire ; et, aussi, à toute prime, même légère, demandée à la viticulture

Ceux qui critiquent le plus l'Etat Providence, croient aujourd'hui que la manne peut tomber des caisses de l'Etat sans que le vigneron participe à cette assurance ! Nous ne sommes plus au temps du Miracle, surtout en présence de l'indigence des caisses publiques et de l'effrayant déficit du budget national.....

L'accord s'avère impossible. La discussion n'est plus sur des modalités, mais sur les principes même de la réforme.....

La viticulture laisse passer une belle occasion Il est à craindre qu'elle ne se renouvelle pas. L'assurance des calamités s'impose, le problème sera donc repris sur un plan général. Il y a, notamment, la proposition Monnet.

Il est un fait certain que le seul remède à apporter aux calamités, réside non pas dans l'assistance — du reste distribuée selon le bon plaisir de l'Etat — mais dans l'*assurance*.

L'assurance a spécialement pour objet de compenser les effets du hasard : dans la pratique, elle se traduit par une des formes multiples de l'association.

Son principe fondamental est de répartir proportionnellement entre un certain nombre d'associés, qui prennent dans ce cas particulier le nom d'assurés, les dommages occasionnés par des sinistres d'un ordre déterminé et subis par un ou plusieurs membres de l'association — d'où cette conséquence — *que plus le nombre des assurés est grand et plus faible est la cotisation à fournir en couverture d'un risque éventuel*. Aussi bien pour obtenir une protection réellement

efficace, il est indispensable de prélever une somme légèrement supérieure au risque envisagé, afin de constituer une réserve assez forte pour obvier à tous les besoins.

Or, cette accumulation de capitaux ne peut être réalisée que progressivement.

Il faut tenir compte, pour déterminer la part contributive de chacun, de la durée de l'assurance, du nombre des cotisants, des surfaces cultivées, de la nature des cultures, de leur productivité, de la fréquence des sinistres, de leur intensité, d'où la nécessité de faire jouer des coefficients d'atténuation ou d'aggravation.

Certes l'assurance facultative des mutuelles ou des sociétés anonymes a fait ses preuves, mais beaucoup ne peuvent pas s'assurer en raison du taux élevé de certains risques, et d'autres, préférant rester leurs propres assureurs ne le veulent pas. Dès lors, dans la recherche de l'abaissement du taux des primes et au nom de la solidarité on en arrive à la conception d'un organisme d'assurance obligatoire — groupant tous les producteurs, toutes les productions — toutes les calamités. Mais de cette obligation, la grande généralité des agriculteurs ou des viticulteurs, se réclamant des principes de la liberté, ne veut à aucun prix.

Divers projets sont en chantier, je les examinerai prochainement.

En attendant que les Associations et les Chambres d'agriculture se mettent d'accord pour soumettre au gouvernement une proposition adéquate et pour parer au plus pressé, *ne serait-il pas possible de demander à la Banque de France d'ouvrir un crédit sans intérêt de l'ordre d'un milliard, garanti d'une part par l'attribution des bénéfices de quelques tranches de la Loterie Nationale, d'autre part, par des fonds provenant du Pari mutuel, et ce serait peut-être là l'occasion d'étendre les opérations du Pari mutuel urbain réservé jusqu'à ce jour à quelques villes seulement, enfin par la caution solidaire des Caisses de crédit agricole.*

*Des avances seraient faites aux sinistrés par l'intermédiaire des Caisses du crédit agricole, au taux de 1 o/o et cet intérêt serait payé par les agriculteurs ou viticulteurs tant que le remboursement à la Banque d'émission ne serait pas opéré. Il servirait à constituer une première réserve.*

*Ainsi pourraient être rapidement secourus les sinistrés les plus malheureux.*

P. Degrully.

## NÉCROLOGIE

Edmond HUGUES (1875-1938). — Mercredi dernier, nous avons, très nombreux, conduit notre camarade Edmond Hugues à sa dernière demeure.

Directeur de la Station Œnologique et de recherches des Fraudes de l'Hérault, collaborateur du *Progrès agricole et viticole* de la première heure, Edmond Hugues, d'une droiture et d'une courtoisie parfaites s'est dépensé sans compter au service du pays jusqu'à son dernier souffle.

Le *Progrès agricole et viticole* perd avec lui un conseiller éclairé et un ami sûr.

Que sa famille veuille bien trouver ici l'expression de nos affectueuses condoléances. P. D.

## UNE EXPÉRIENCE DE MATURATION EN 1937

Les études de maturation que j'ai publiées ici-même depuis 22 ans me dispensent d'insister longuement sur l'intérêt de telles expériences et des phénomènes de maturation qu'elles tendent à pénétrer.

Afin d'éviter la répétition des remarques générales déjà faites, je demande au lecteur de vouloir bien se reporter, en particulier, aux études que j'ai publiées ici même les 9 septembre 1917, 10 juin 1934, 21 juin 1935, 9 août 1936, et dans la revue des Agriculteurs de France en avril 1932 et août 1933.

### Expérience faite en 1937

Voici l'expérience à laquelle j'ai procédé dans la vigne « Tres Campets », vignoble de Cuxous (Pyr.-Or.).

Dans la partie la plus fertile de la vigne, complantée en carignane blanche, les vendanges ont eu lieu le 18 septembre 1937 ; le degré des moûts a été de 9°6 ; j'ai choisi, dans cette partie, le plant le plus chargé en raisins que j'ai pu trouver (4 k. 449) afin que l'expérience soit aussi concluante que possible ; les raisins en ont été cueillis le 7 octobre 1937 — chacun à part — et en les numérotant par ordre croissant à partir de leur plus grande hauteur au-dessus du sol.

Les résultats des titrage figurent dans le tableau ci-contre :

Ce tableau montre que le degré moyen des raisins le 7 octobre était le suivant :

| | | |
|---|---|---|
| 1° | Raisins, n° 1 à 6 ..... | 11°2 |
| 2° | — n° 7 à 13 ..... | 10°2 |
| 3° | Moyenne générale ..... | 10°7 |

Le 18 septembre le degré était de 9°6 dans cette partie de la vigne ; en 19 jours le gain a été de + 1°1, un des plus faibles que j'ai jamais constatés.

**Expérience de maturation effectuée le 7 octobre 1937 à la vigne « Très Campets ».**
**Vignoble de Cuxous (Pyr.-Or.)**

PIED DE CARIGNANE BLANCHE — RAISINS CUEILLIS LE 7 OCTOBRE 1937

| Numéros des raisins à partir de la plus grande hauteur au-dessus du sol | Poids en grammes | Situation par rapport au centre de la souche | ETAT DES RAISINS — Nombre de grains sains | ETAT DES RAISINS — Nombre de grains pourris | ETAT DES RAISINS — Proportion de grains pourris ou flétris | Degré sur la base de 17 gr. de sucre par degré litre | Acidité en grammes par litre | OBSERVATIONS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | Poids de 10 grains choisis parmi les plus gros : 40 gr. |
| | | | | | | | | Diamètres d'un des plus gros grains : Le plus grand diamètre : 20 mm ; Le plus petit diamètre : 18 mm |
| | | | | | | | | Diamètres d'un grain moyen : Le plus grand diamètre : 18 mm ; Le plus petit diamètre : 15 mm |
| 1 | 198 | Sud | 105 | 0 | 0 | 11,3 | 3.1 | |
| 2 | 169 | Est | 72 | 0 | 0 | 11,2 | 2.9 | |
| 3 | 369 | Sud | 121 | 7 | 5,7 o/o | 11,8 | 2.9 | |
| 4 | 85 | Est | 31 | 0 | 0 | 11,2 | 2.8 | |
| 5 | 170 | Sud | 177 | 15 | 8,5 o/o | 11,2 | 2.8 | 10 grains recouverts de pourriture, mais conservent leur sphéricité. 5 grains à peine crevassés. |
| 6 | 590 | Centre | 204 | 15 | 7,4 | 10,6 | 3.0 | 10 grains recouverts de pourriture, mais ayant conservé leur sphéricité. 5 grains légèrement crevassés. |
| 7 | 197 | Centre | 92 | 0 | 0 | 10,1 | 2.9 | 7 raisins à peine recouverts de pourriture. |
| 8 | 450 | Sud-Ouest | 148 | 15 | 10 o/o | 11,0 | 2.9 | 10 grains recouverts de pourriture, mais sphériques 5 grains crevassés. |
| 9 | 100 | Centre | 38 | 0 | 0 | 10,5 | 3.1 | |
| 10 | 622 | Nord | 203 | 22 | 10,8 o/o | 9,7 | 3.3 | 22 grains recouverts de pourriture, dont 9 crevassés. |
| 11 | 638 | Nord-Est | 211 | 20 | 9,5 o/o | 10,1 | 3.2 | 21 grains recouverts de pourriture, dont 10 crevassés. |
| 12 | 222 | Sud | 82 | 10 | 12,1 o/o | 10,0 | 3.1 | 10 grains recouverts de pourriture, dont 3 crevassés. |
| 13 | 548 | Nord Est | 121 | 19 | 15,8 o/o | 10,5 | 3.1 | 19 grains recouverts de pourriture, dont 9 crevassés. |
| | 4 k. 449 g. | | 1885 | 123 | | | | |

5° Les raisins les plus mûrs (taille en gobelet) sont les plus élevés au-dessus du sol : en classant les raisins par quantités de sucre décroissantes on a l'ordre suivant (j'ai indiqué l'exposition des raisins à côté de leurs numéros) :

| Sud | Sud | | Sud | Centre | 9 Centre | 7 Centre | Sud | Nord |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 1 | 2 Est<br>4 Est<br>5 Sud | 8 | 6 | (13 N.-E. | (11 N.-E. | 12 | 10 |

Tous les raisins les plus mûrs appartiennent à la moitié supérieure de la souche : la différence des degrés moyens entre les raisins situés dans cette partie et ceux de la partie inférieure est de 1°.

Ainsi se trouve confirmée une fois de plus cette règle que j'ai signalée depuis 1923, tout à fait importante pour la méthode que je préconise :

6° Les raisins les plus mûrs sont dans l'ensemble les moins acides.

7° L'erreur que l'on peut commettre en choisissant un seul raisin sur le même pied peut-être considérable. Exemple :

| | |
|---|---|
| Degré le plus haut ..... | 11°8 |
| Degré le plus bas ..... | 9°7 |
| Écart entre le raisin le plus mûr et le moins mûr.... | 2°1 |

## Le risque météorologique

Voici les principaux événements climatiques de la période précédant les vendanges

Grosse sécheresse durant l'été
11 et 12 septembre : violente tempête de vent du N.-O. (tramontane).
du 13 au 25 septembre : beau temps.
26 septembre : pluie de 46 mm.
3 octobre 1937 : pluie de 45 mm.
4 octobre 1937 : — — 5 mm.
5 octobre 1937 : vent du N.-O. violent.
6 octobre 1937 : pluie légère.

1° *L'influence du vent :* La tempête des 11 et 12 septembre a été très violente et préjudiciable à la vigne ; un de mes vignerons M. H. M. me déclarait le 13 septembre : « les 3/4 de la récolte sont par terre » ; or les raisins tombés à terre ont été cueillis et pesés dans 2 vignes : voici les résultats :

| | Récolte totale | Grains tombés à terre | Proportion des grains tombés à terre |
|---|---|---|---|
| Vigne Très Campets | 25.017 k. | 385 k. | 1,5 o/o |
| Vigne Angélique (partie) | 1.100 k. | 62 k. | 5,4 o/o |

Les dégâts du vent, si on n'envisage que le fait des grains tombés à terre, sont insignifiants, mais il en est tout autrement des dégâts causés aux feuilles qui sont déchiquetées, arrachées parfois ; la tramontane tourmente les plantes bien plus qu'elle ne fait pour les humains qui peuvent se soustraire en partie à son influence :

la vigne, par sa surface foliacée, offre au vent — qui la fait tourner sur son support et contrarie la montée de la sève — une prise très forte.

Les effets du vent n'ont jamais été mesurés, mais il suffit de voir l'aspect d'une vigne après un orage de vent pour constater qu'ils sont momentanément très pernicieux : le feuillage déchiqueté et terni est l'indice que la plante a souffert et que l'alimentation du raisin n'est pas normale.

Le 18 septembre, 6 jours après l'orage de vent, le feuillage redevenait vert. Les accidents dus aux vents sont inévitables et faibles. Il serait absurde de cueillir prématurément pour en éviter les effets.

### La pourriture

2° *La pourriture.* — J'ai examiné journellement depuis le 18 septembre le plant d'expérience et n'ai cueilli que lorsque la pourriture a commencé à apparaître, mais alors qu'elle n'avait encore causé aucune diminution de récolte.

Le 7 octobre les raisins étaient encore très fermes ; 7 o/o des grains seulement commencent à être attaqués par la pourriture : ils ont conservé toute leur sphéricité.

La pourriture n'est apparue que le 5 octobre sur un seul grain, à la suite des pluies des 3 et 4 octobre.

Le 6 octobre, 9 grains sont atteints de pourriture ;

Le 7 octobre 123 grains sont atteints de pourriture et je cueille.

Ainsi 8 o o des grains commencent à être atteints de pourriture 19 jours après la cueillette effectuée le 18 septembre. La perte est nulle. On peut même prendre pour règle, ainsi que je l'ai déjà indiqué, de cueillir les raisins quand ils commencent à flétrir.

Une fois de plus le risque qui aurait résulté d'une attente jusqu'au moment de la maturité a été nul. En 38 ans aucun cataclysme sérieux ne s'est produit à Cuxous durant la période des vendanges.

J'insiste à nouveau sur le fait suivant :

Le petit viticulteur (c'est de lui seul qu'il s'agit ici) doit, aux approches de la maturité, suivre tous les jours sa récolte : par temps pluvieux l'attention doit être particulièrement soutenue. Il doit porter son examen principalement dans les parties fertiles, examiner soigneusement les raisins, les soupeser. Il doit vérifier surtout si les raisins ne commencent pas à éclater : tant que le raisin est ferme il n'y a aucun risque à attendre ; si les raisins se crevassent, il faut cueillir immédiatement.

L'attente jusqu'à maturité aurait procuré au vigneron de la vigne Très Campets un bénéfice supplémentaire en degré de 1°1 — toutes mes expériences antérieurs autorisent une semblable conclusion — soit en argent 17 fr. environ par hectolitre.

Une fois de plus, je dis aux petits viticulteurs de mon pays : pourquoi reculer devant une attente qui ne présente que des risques minimes et qui doit procurer, normalement, 20 o/o de bénéfices ?

### Conclusion

Pensant toujours que la détermination de la maturité doit être fondée sur des mesures densimétriques, mais me souvenant que j'écris pour des viticulteurs à qui il est difficile de procéder à des observations précises, je conclus comme suit :

a) *Quand les raisins sont sains.* — Cueillir les raisins situés dans la moitié supérieure de la souche quand ils commencent à flétrir et les raisins restant 15 jours après environ, c'est-à-dire quand la flétrissure commence.

b) *Quand les raisins pourrissent.* — Cueillir les raisins pourris les premiers : 1/3 environ, les autres quand la proportion d'un tiers pourri est atteinte.

Les considérations qui précèdent concernent uniquement la région de Cuxonx : chacun doit conduire ses vendanges en obéissant aux sujétions imposées par son vignoble, mais il n'est interdit à personne de s'inspirer de mes expériences et d'en tirer profit.

---

Ce compte rendu me donne l'occasion de dire un mot ici de la question soulevée par M. le Professeur Turchet dans l'article du *Progrès Agricole* du 20 mars 1938.

Je me déclare en entier en accord avec lui sur le principe des choses : c'est bien la température d'avant floraison qui est prépondérante en ce qui concerne la date des vendanges, c'est elle qui impose sa durée ; la chaleur d'été intervient surtout pour donner au raisin plus ou moins de richesse en ses différents éléments, notamment en sucre.

Mais entre la date des vendanges et celle de la maturité, il n'y a pas coïncidence : dans ma région les viticulteurs vendangent toujours avant maturité.

Le relevé que j'ai effectué depuis 1902 en ce qui concerne le « jour moyen de la floraison » et le « jour moyen des vendanges » indique que l'écart entre ces deux dates oscille entre 97 jours (1933) et 133 jours (1922).

Voici par ailleurs le tableau que j'ai pu dresser d'après des expériences de maturation précises pour les années ci-après.

| | JOUR MOYEN | | | | ÉCARTS ENTRE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | de la floraison | de la véraison | des vendanges | de la maturité | floraison-vendanges | floraison-maturité |
| | — | — | — | — | — | — |
| 1931..... | 8 juin | 5 août | 26 sept. | 10 octobre | 110 jours | 124 jours |
| 1934..... | 6 juin | 29 juill. | 23 sept. | 8 octobre | 108 — | 124 — |
| 1935..... | 11 juin | 30 juill. | 22 sept. | 7 octobre | 103 — | 118 — |

Ainsi l'écart floraison-maturité est de 120 jours environ soit supérieur de 14 jours à l'écart floraison-vendanges.

Quant à l'écart véraison-maturité il est de 75 jours environ.

Le lecteur remarquera que je parle du jour moyen ; en effet, pour un même pied de vigne à Cuxonx la floraison dure environ 20 jours : on constate le même écart entre les dates de maturité du raisin qui est mûr le plus tôt et de celui qui est mûr le plus tard.

Il y a un cycle physiologique imposé, c'est entendu, mais ce sont les phénomènes de maturation qui sont fondamentaux pour le viticulteur : ils sont déterminés par les conditions climatiques de la période automnale, par l'importance des radiations solaires en particulier (voir à ce sujet l'expérience que j'ai publiée dans le *Progrès agricole* du 21 juillet 1935 : 1° 9 de plus pour la partie d'un raisin vue du zénith que pour celle vue du centre de la terre).

L'étude de ces phénomènes de maturation nous montre, par exemple, que la maturation industrielle varie beaucoup suivant les années, car les raisins les plus élevés sont mûrs les premiers, (ce qui démontre avec évidence l'importance des radiations solaires, etc. ; c'est de cette étude que résultent nos prévisions sur la date des vendanges qui, sans elle, resterait bien vague : pour les vins de liqueur, elle doit coïncider, comme je l'ai montré bien des fois, avec l'optimum de maturation, ceci étant dit sous toutes réserves, tant en ce qui concerne les phénomènes de surmaturation que les possibilités de cueillette optimum, c'est-à-dire, pour un raisin, selon la définition que j'en ai donnée, la date d'une cueillette, quand la quantité totale de sucre qu'il renferme est parvenue à son maximum.

Comme on le voit, je ne généralise pas ; la qualité d'un vin n'est pas forcement liée à une teneur élevée en alcool (le vin d'une des plus grandes années connues, le Château Lafflte 1905, titre 9°5) ; mais, pour les vins de liqueur, que je vise ici, la qualité est d'autant plus grande que la richesse en sucre du raisin qui les produit est plus élevée ; avec elle augmentent, au fur et à mesure de la maturation : l'intensité de couleur, la quantité de corps pectiques, tandis que diminue l'acidité de moûts (voir à ce sujet, en particulier, mon étude publiée dans le numéro d'avril 1932 de la *Revue des Agriculteurs de France* : il résulte de cet état de choses que le maximum de qualité, pour un vin de liqueur, est obtenu quand le raisin qui le produit est cueilli à maturité ; encore une fois je n'envisage pas ici les phénomènes de surmaturation qui correspondent à une diminution de qualité telle qu'on ne peut l'envisager pour la généralité des cas dans mon pays ; mais on sait qu'il en va bien différemment pour les vins de Sauternes, par exemple.

Ce que je viens de dire des vins de liqueur de mon pays est — du point de vue pratique — vrai pour la généralité des vins du midi ; donc, pour l'ensemble de ces vins, les conditions de maturation sont prépondérantes pour la qualité du fruit ; elles déterminent et fixent la qualité du vin qui en est issu : ce sont elles qu'il importe d'étudier.

Cuxous, 12 mai 1938.

Baron DE BOIXO,
Ingénieur des Eaux et Forêts.
Ingénieur agronome.
Membre de la Société des Experts-Chimistes de France.

---

## UN PROBLÈME ACTUEL :

# L'ALIMENTATION DU CHEVAL EN PÉRIODE DE DISETTE FOURRAGÈRE[1]

### De quelques aliments possibles mais inhabituellement employés

De ce que les aliments concentrés apparaissent les plus avantageux faut-il déduire que ceux-là seuls doivent entrer dans la ration journalière ? non pas, car on irait au devant de déboires.

(1) Voir page 501.

Les exigences nutritives peuvent être satisfaites par un mélange de grains, de tourteaux, de caroubes — mais une ration ainsi composée manquerait de volume. Les nécessités physiologiques du fonctionnement digestif resteraient insatisfaites.

Le problème pratique qui se présente à nous maintenant peut donc être résumé en ces deux termes :

1° Quels aliments concentrés peuvent être substitués à l'avoine ?

2° Dans quelle mesure le foin et la paille peuvent-ils être remplacés ? et par quoi ?

### Aliments substitutifs de l'avoine

Le tableau relatif au prix de revient de l'unité nutritive nous a dénoncé comme apparaissant les plus avantageux parmi les aliments concentrés : le maïs, l'orge, le riz, le tourteau, les caroubes.

Nous voudrions passer en revue, très brièvement, les uns et les autres de ces aliments, après avoir affirmé que, sans danger pour l'animal, partie ou même totalité de l'avoine peut être remplacée par un mélange de quelques-uns de ces aliments de substitution.

*Le maïs,* d'une valeur nutritive un peu supérieure à l'avoine, fournit son unité nutritive à meilleur compte qu'elle. Il est classique de rappeler les fabuleuses économies, chiffrées par millions, réalisées autrefois par la Compagnie des omnibus de Paris par la substitution partielle de l'avoine par le maïs.

Le maïs peut être distribué soit entier, soit grossièrement concassé, soit après une macération préalable.

*L'orge* constitue la ressource alimentaire essentielle des chevaux de l'Afrique du Nord. La dureté du grain, la résistance de la balle rendant la mastication difficile, ce grain peut être préférablement distribué après aplatissage, macération, voire même germination.

Au cours de ces dernières années, un abaissement considérable des cours du *riz* a permis de le faire avantageusement figurer dans les rations du bétail, chevaux y compris.

Le riz est actuellement un des grains auquel il faut avoir recours.

Il se présente sous diverses formes. Le riz « paddy », c'est le grain revêtu de ses enveloppes siliceuses et coriaces. Il n'est utilisable qu'après un assez long trempage. Le riz « cargo », c'est le grain dont les balles ont été éliminées, mais qui reste encore recouvert d'une mince pellicule brun-rougâtre. Le riz « poli » ou riz « Saïgon », c'est le grain qui a été blanchi par frottage énergique — traitement qui brise une quantité importante de grains — de telle sorte que le triage permet la distinction de plusieurs variétés commerciales : le riz entier, les demi-grains, les brisures n° 1 et n° 2. Riz et brisures constituent aujourd'hui, par excellence, le grain susceptible d'abaisser le prix de revient des rations. Mais sa petitesse et sa dureté rendent utile une macération préalable. Les chevaux nourris au riz ont le poil luisant et bel aspect physique.

On recommande généralement de ne guère dépasser la dose de 1 kgr. Je crois cependant qu'il ne saurait y avoir inconvénient à aller jusqu'à 1.500 gr., voire même 2 kgr., sans autre danger que celui d'une légère tendance à la constipation, facilement neutralisée par l'administration de temps à autre d'une poignée de sulfate de soude ou de magnésie — voire

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1937-1938 (Mois d'Avril)**

| N°s d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois d'avril | Total depuis le début de la campagne | Mois d'avril | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 12.374 | 79.366 | 28.921 | 217.134 | 59.563 |
| 2 | Aisne | 884 | 15.497 | 32.079 | 261.785 | 67.252 |
| 3 | Allier | 6.927 | 62.791 | 46.172 | 380.982 | 66.978 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 4.186 | 26.451 | 4.355 | 36.979 | 4.971 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 1.828 | 11.274 | 9.056 | 73 107 | 10.956 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 942 | 12.792 | 40.475 | 344.227 | 41.484 |
| 7 | Ardèche | 53.935 | 332 397 | 25.305 | 185.899 | 43.109 |
| 8 | Ardennes | 6 | 59 | 19.535 | 152 676 | 36.259 |
| 9 | Ariège | 1.853 | 11.212 | 10.222 | 87.604 | 11.133 |
| 10 | Aube | 1 225 | 21.977 | 31.188 | 250 980 | 78.879 |
| 11 | Aude | 336.424 | 2.829.073 | 40.693 | 338.905 | 105.894 |
| 12 | Aveyron | 4.465 | 35.005 | 29.253 | 241.580 | 26.222 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 92.989 | 658.035 | 92.062 | 717.0.7 | 138.196 |
| 14 | Calvados | » | » | 12.810 | 107.998 | 36.557 |
| 15 | Cantal | 50 | 373 | 21.727 | 181.725 | 27.192 |
| 16 | Charente | 63.871 | 480 783 | 29.202 | 225.966 | 45.097 |
| 17 | Charente-Inférieure | 65.772 | 674.551 | 32.939 | 257 830 | 65.383 |
| 18 | Cher | 4.554 | 27 746 | 32.799 | 260.522 | 58.924 |
| 19 | Corrèze | 1 346 | 6.355 | 21.501 | 175.948 | 30.574 |
| 21 | Côte-d'Or | 10.301 | 126.406 | 55.260 | 415.219 | 398 095 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 11.968 | 113.562 | 34.739 |
| 23 | Creuse | » | « | 24.788 | 201.454 | 38.844 |
| 24 | Dordogne | 38.039 | 345 105 | 31.779 | 235.519 | 41.375 |
| 25 | Doubs | 21 | 538 | 46.301 | 363.980 | 94.143 |
| 26 | Drome | 16.039 | 119.452 | 14.784 | 118.532 | 41.558 |
| 27 | Eure | 4 | 16 | 9.195 | 72.243 | 17.059 |
| 28 | Eure-et-Loir | « | 6 | 21.303 | 183.451 | 57.023 |
| 29 | Finistere | » | » | 58.604 | 475.161 | 113.062 |
| 30 | Gard | 285.734 | 2.608.783 | 38.610 | 336.578 | 70.173 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 40.825 | 246 723 | 40.554 | 329 713 | 51.743 |
| 32 | Gers | 82.433 | 56 .864 | 10.502 | 79.906 | 23.195 |
| 33 | Gironde | 244.530 | 2.008.672 | 410.889 | 1.074.855 | 951.855 |
| 34 | Hérault | 593.231 | 5.787.075 | 61 080 | 505.395 | 451.658 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | » | 12.065 | 114 399 | 45.989 |
| 36 | Indre | 3.702 | 46.101 | 18.280 | 151.065 | 27.530 |
| 37 | Indre-et-Loire | 37.145 | 287.152 | 46.504 | 296.586 | 112.131 |
| 38 | Isère | 22.370 | 127 .856 | 53.696 | 423.902 | 97.102 |
| 39 | Jura | 3.661 | 27.631 | 24.553 | 192.186 | 54.335 |
| 40 | Landes | 18.350 | 132 658 | 23.163 | 178.482 | 28.653 |
| 41 | Loir-et-Cher | 28 .955 | 208 812 | 26.856 | 212.671 | 83.697 |
| 42 | Loire | 7.893 | 55 .334 | 97.384 | 762.669 | 166.810 |
| 43 | Loire (Haute-) | 655 | 3.740 | 33.443 | 261.493 | 60.722 |
| 44 | Loire Inférieure | 43.047 | 373.282 | 82 648 | 638.984 | 130.366 |
| 45 | Loiret | 13.302 | 66 .648 | 38.871 | 300.752 | 101.592 |
| 46 | Lot | 11.152 | 105 134 | 13.079 | 100.525 | 10.368 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 14.000 | 120.000 | 22.851 | 166.295 | 31.627 |
| 48 | Lozere | 288 | 2 .288 | 9.146 | 71.789 | 13.066 |
| 49 | Maine-et-Loire | 67.522 | 467.250 | 85.105 | 338.847 | 170.699 |
| 50 | Manche | » | « | 6.117 | 50 466 | 27.670 |
| 51 | Marne | 8.511 | 253 .450 | 100.000 | 837.354 | 1.221.102 |
| 52 | Marne (Haute-) | 905 | 1.825 | 23.101 | 197.295 | 54.532 |
| 53 | Mayenne | 34 | 34 | 3.195 | 30.242 | 15.735 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 100 | 1.000 | 83.750 | 663 494 | 166.052 |
| 55 | Meuse | 75 | 1.313 | 34.067 | 267 543 | 60.641 |
| 56 | Morbihan | » | 751 | 17.931 | 141.212 | 34.980 |
| 57 | Moselle | 526 | 5.131 | 31.408 | 247.523 | 62.372 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois d'avril | Total depuis le début de la campagne | Mois d'avril | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 58 | Nièvre | 2.402 | 13.343 | 33.848 | 270.124 | 71.266 |
| 59 | Nord | » | » | 106.414 | 825.847 | 305.307 |
| 60 | Oise | » | 2 | 27 942 | 240.165 | 51.276 |
| 61 | Orne | » | » | 4.392 | 37.054 | 19.244 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 47.867 | 373.135 | 111.169 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 5.560 | 48.049 | 61.569 | 479.178 | 92.885 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 5.581 | 37.110 | 44.405 | 352.975 | 84.910 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 1 390 | 9.858 | 16.004 | 132.386 | 21.918 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 174.292 | 1.805.910 | 29.869 | 268.543 | 84.476 |
| 67 | Rhin (Bas-) | 5.625 | 89.822 | 27.395 | 238.692 | 113.732 |
| 68 | Rhin (Haut-) | 11.870 | 184.275 | 40.228 | 356.014 | 127.968 |
| 69 | Rhône | 44.323 | 372.906 | 153.727 | 1.174.207 | 346.739 |
| 70 | Saône (Haute-) | 96 | 1.873 | 35.706 | 288.876 | 72.880 |
| 71 | Saône-et-Loire | 38.910 | 309.978 | 64.156 | 506.404 | 214.154 |
| 72 | Sarthe | 951 | 5.358 | 12.988 | 99.553 | 29.718 |
| 73 | Savoie | 16.022 | 94.568 | 27.146 | 212.422 | 54.973 |
| 74 | Savoie (Haute) | 1 268 | 10.899 | 21.188 | 174.703 | 60.845 |
| 75 | Direction de la Seine | « | » | 473.314 | 3.891.288 | 1.562.786 |
| | Direction des droits d'entrée | | | 313.432 | 2.533.682 | 843.166 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 116.699 | 757.723 | 210.138 |
| 77 | Seine-et-Marne | 58 | 533 | 37 872 | 305.862 | 92.323 |
| 78 | Seine-et-Oise | 111 | 799 | 73.000 | 634.102 | 200.094 |
| 79 | Sèvres (Deux-) | 7.814 | 57.252 | 24.809 | 200.566 | 39.180 |
| 80 | Somme | » | » | 27.228 | 218.344 | 61.951 |
| 81 | Tarn | 52.475 | 444.273 | 31.672 | 216.717 | 58.529 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 22.372 | 154.178 | 9.910 | 78.778 | 14.663 |
| 83 | Var | 190.512 | 1.284.012 | 58.552 | 485.089 | 60.044 |
| 84 | Vaucluse | 69.977 | 707.769 | 14.045 | 121.233 | 80.198 |
| 85 | Vendée | 23.667 | 166.094 | 17.015 | 142.628 | 31.657 |
| 86 | Vienne | 26.980 | 228.760 | 19.292 | 152.610 | 32.713 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 53 | 344 | 39.582 | 319.727 | 71.698 |
| 88 | Vosges | 65 | 1 686 | 44.462 | 379.186 | 118.961 |
| 89 | Yonne | 6.213 | 56.680 | 23.798 | 200.500 | 65.048 |
| | Total pour la France | 2.995.658 | 25.812.543 | 4.102.164 | 32.319.409 | 11.518.842 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 365.826 | 3.967.253 | 34.996 | 257.053 | 283.849 |
| | Constantine | 125.041 | 884.701 | 11.687 | 119.539 | 30.340 |
| | Oran | 466.483 | 6.125.300 | 31.637 | 231.350 | 1.028.550 |
| | Total pour l'Algérie | 957.350 | 10.977.254 | 78.320 | 607.942 | 1.342.739 |

## La production et le mouvement des alcools en fin avril

La production s'élève à 3.381.474 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 3 106.148 dont 214.939 hl. d'alcools libres provenant de la distillation des vins, 8.617 hl. ; des piquettes et lies de vins 31.034 hl. ; des marcs de raisin, 41.986 hl. ; des pommes et poires, 26 095 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 29 978 hl ; des marcs de pommes et de poires, 194 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 1.335 hl. ; de synthèse, grains et divers, 2.504 hl. ; de cognacs et armagnacs, 54.488 hl ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 18.711 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 56.974 hl., dont 32.948 hl. d'alcools de vin et 24.026 hl. d'alcools viniques.

III. *Bouilleurs de cru* : 218 349 hl. — Aux importations, 169.292 hl., parmi lesquels 20.778 hl. d'Algérie ; pour les exportations 72.172 hl.

Le stock est de 3.794 814 hl. dont 1.400 165 hl. d'alcools libres.

# Petites Annonces économiques

1008.— **Expert** t. pays. P. Larue, Gurgy-s/-Yonne.

**AGRICULTEURS,**

Faites produire vos terrains 10.000 francs à l'hectare, par la culture de la

**LAVANDE**

réussissant en tous terrains et pays.
Plantations favorables à partir de novembre
Ecoulement assuré de la production.
Excellentes références dans tous les départements.
Demandez nos notices et références qui vous seront envoyées franco, en écrivant à la **LAVANDE F. GAILLARD,** 10, rue de la Darse, MARSEILLE. Télé. : Dragon 01-50 — Maison fondée en 1880.
Nous fournissons des plants à prix réduit. Retenez vos commandes dès maintenant.

Cette plante ne craint pas les gelées.

**Suis acheteur** dans toutes régions, matériel agricole ou viticole : tracteurs, charrues, pressoirs, pompes, etc. *Progrès* n° 4073.

**Pour bien vinifier, employez les**

**LEVURES SÉLECTIONNÉES**

**des Laboratoires**

**G.-CESAR BOSS** - BESANÇON (Doubs)

-: Notice explicative gratuite :-

1076. — **Suis acheteur** Foulopompe. Presse continue grand travail, sur roue, avec moteur à essence. S'adresser *Progrès*.

1077. — **Cause arrachage vignes,** vends Presse continue Mabille C. 220 sur pieds. Etat neuf, 3.500 f. Gabillon Henri, Dercé, par Monts-s/-Guesnes (Vienne)

## LE CONSERVATEUR DES RAISINS

50 GRAMMES **KUIVRAK**

**paralysent le mildiou avec les bouillies au carbonate.**

A la moindre humidité il se forme l'**Eau céleste** ; les vignes deviennent bleues, la goutte de cuivre étant en permanence sur feuilles et raisins.

En ajoutant à cette **bouillie au KUIVRAK 300 grammes de SULFATE DE FER,** il n'est pas possible que **Cochylis Eudémis. Chlorose** résistent et, cela sans danger, même à la veille des vendanges.

Lire notre circulaire encartée dans le *Progrès* du 27 mars 1938

**PRODUITS VINÉA** 31, Allées Paul-Riquet, BEZIERS
Téléphone : 4-62

Orthographe : S·o·u·f·r·a·l·o

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5082 PUBL ELVINGER

# HERNIEUX !

## ...Si parmi ces sept infirmités, vous reconnaissez la vôtre !

Quel que soit votre âge, quel que soit votre sexe, quel que soit le degré de gravité, quel que soit le volume de votre infirmité, nous affirmons que vous serez soulagé et guéri si vous vous adressez à l'**INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER**, organisation particulière s'occupant exclusivement de ces infirmités.

Ce traitement, basé sur des données scientifiques précises, est placé sous le contrôle direct des **Frères SALHIEN-KLEBER, spécialistes herniaires brevetés, qui peuvent ainsi affirmer avec certitude que, traitées et sévèrement surveillées en cours de traitement, ces infirmités peuvent guérir !**

**MM. SALHIEN-KLEBER** reçoivent à :

**INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER, 1**, rue Durand (2e étage), téléph. 26-61. **Mardi, mercredi, Jeudi**, 9 à 4 h., les autres jours, sur rendez-vous.
**NIMES**, Hôtel Cheval-Blanc, **2e et 4e lundis.**
**ALES**, Grand Hôtel, **1er et 3e lundis.**
**BEZIERS**, Hôtel Paix, **tous les vendredis**, 9 à 4 heures.
**AVIGNON**, Cabinet, rue Chauffart (pr. Préfecture), **t. l. samedis**, 10 à 4 h.

*NOTA.* – Pour renseignements complémentaires, écrivez directement à :

**L'Institut Herniaire de Montpellier - M. Salhien-Kléber, Directeur**

vous répondra personnellement et discrètement.

# Le Paradis de la Soie

12, Rue Jacques-Cœur — MONTPELLIER — Tél. 53-92

Est une Maison spécialisée
dans la vente des **Soieries** et **Lainages**.

## SES PRINCIPES

Réduire les frais généraux au minimum
Ne vendre que les qualités les meilleures
:: Avoir des assortiments très étendus ::
:: Se contenter d'un bénéfice minime ::

## SA DEVISE

**Vendre bon -- Bon marché -- Beaucoup**

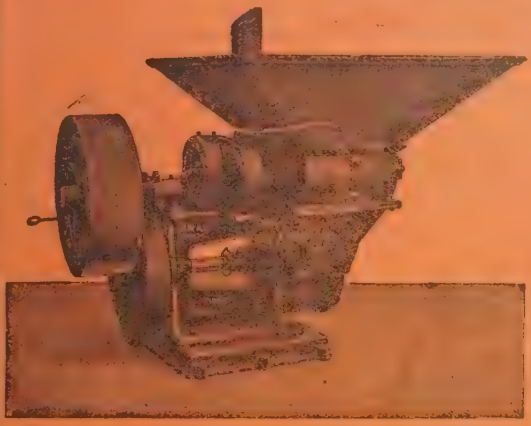
MÊMES MAISONS

**BEZIERS :** 3, rue Montmorency — **NIMES :** 18, rue Auguste
**PERPIGNAN :** 6, rue de la République

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

# La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
**DOCUMENTATION P**

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
**BEZIERS** (Hérault)

# FOIRE
DE
# BÉZIERS

16-26 JUIN

*Salon de la Machine*

*Vinicole - Viticole*

# TABLEAU DES ST

## AUDE

### Alet-les-Bains.

SES EAUX MIRACULEUSES. Estomac, intestins. Oasis de verdure. — Sports. Conditions spéciales pour congés payés. Renseignement Syndicat d'initiative.

### La Nouvelle.

CASINO — BOULE — BACCARA
Hôtel-Restaurant. Orchestre. Attractions. Pension famille. — Téléph. 22.

### Rennes-les-Bains. Altitude 300 m. Climat délicieux

Du 15 mai au 31 octobre. Eaux souveraines et sans rivales pour : Rhumatismes, sciatiques, douleurs, névroses.

HOTEL DES TERMES ROMAINS
entièrement neuf. Terrasse, jardins, cuisine soignée, régime ménage. Bains dans l'hôtel. Prix modérés. Marc Bernis, directeur. Téléphone 4.

### La Franqui.

LA ROSERAIE, face à la mer. Site unique. Appartem. meubl. Juin-septembre depuis 150 fr. par mois. S'adr. Roses Marquisat, Olonzac (Hérault).

### Leucate-Plage (La côte rêvée)

Villas et appartements à louer, eau, gaz, électricité. Écrire pour tous renseignements, Ch. Béchard fils, Maison-Blanche, Leucate (Aude).

### Escouloubre-les-Bains.

HOTEL BEAUSÉJOUR restauré à neuf. Pension famille. Arrangement pour séjour meublé p. ménage. Eaux sulfurées. Rhumatismes, nez, gorge, oreilles Gare Axat. Auto.
GARAGE RIEUPOUILH, directeur.

VICHY plein centre 160 ch.
HOTEL DES CÉLESTINS
le maximum de confort..... aux meilleurs prix

### La franqui-Plage

Vos vaccances à la mer. — La Franqui. Cure d'air, de repos, de soleil. La Franqui. Les pins, les bains, la santé La Franqui. Pentecôte et les grandes vacances. La Franqui. La Franqui. Etablissement du Parc. Tél. 2, Leucate. Villas et appartements meubl. Sa terrasse, son parc. Son restaurant. Ses prix.

### Plage de La Nouvelle.

Appartements et villas à louer, sur la plage, face à la mer. Eau, gaz butane, électricité, glacière électrique. Prix modéré, particulièrement avantageux en juillet, très réduits en juin et septembre. S'adresser : M. Donnadieu, 12, rue Violet-le-Duc, à Narbonne (Aude).

## HÉRAULT

### Balaruc-les-Bains.

Cure thermale, climatique, solaire. Eaux salées. Boues thermales naturelles.
Paralysie. Rhumatismes. Adénites. Blessures de guerre. Maladies utérines.

### Sète.

HOTEL DE FRANCE le plus près de la plage. Spéc. Bouillabaisse. Langoustes. Arr. p. séjour familles. Tél. : 7-19.

HOTEL DE PARIS. — Tél. 4-24.

Aguillon, Roi de la Bouillabaisse, sert en plein air ses repas à 14 et 18 fr., vin à discrétion. Arrangem. p. famille.

### Palavas-les-Flots.

GRAND CASINO MUNICIPAL
A 10 km. de Montpellier. Son théâtre, son merveilleux dancing face à la mer. Ses attractions. Son restaurant. Baccara. Boule. Téléph. 1. Service d'auto-cars ! départ : Montpellier-Esplanade. — Ouvert toute la nuit.

Mme GERMAIN, Maguelone-Hôtel.
Chambres confort moderne. Bouillabaisse, langouste américaine. — Téléph. 20.

# TIONS ESTIVALES

## Valras-Plage.

CASINO DE VALRAS-PLAGE

10 km. de Béziers. Terrasses fleuries. Attractions. Dancing. Jazz Cornu et sa compagnie. Restaurant vin compris. 30 fr. Boule. Baccara. Son grand hôtel 60 ch., tout cont. : 55-60 fr. Cars directs de Béziers. — Téléphone 5.

## GERS

## Barbotan-les-Thermes.

Station idéale de la jambe malade : Phlébites, Sciatiques, Rhumatismes. Descendre au

GRAND HOTEL DES THERMES

Confort moderne. Parc. Tennis. Terrasses couvertes et ombragées. Le mieux situé en face les Thermes. Téléphone n° 9 Ouvert du 1er mai au 1er octobre.

## PYRÉNÉES-ORIENTALES

## Amélie-les-Bains.

CASINO — BOULE — BACCARA Dancing — Café — Parc.

## Font-Romeu.

FONT-ROMEU. De l'air et de la lumière. Passez-y vos vacances. Recommandé pour les enfants. Renseign. Syndicat d'initiative.

GRAND HOTEL du 5 juillet au 5 septembre Pension à partir de 60 francs. Arrangements pour familles.

HOTEL RÉGINA Tout confort. Cuisine soignée. Pension de 30 à 45 fr. Se recommande aux familles.

## Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)

AFFECTIONS DE LA PEAU Eczémas. Psoriasis, etc. Autobus gare Prades, 7 kilomètres. S'adresser à la direction de l'établissement

## Perpignan.

GRAND HOTEL DE FRANCE

Restaurant confort moderne. Garage dans l'hôtel. 10 voit. Repas 14 et 17 fr., vin compris.

## Fontpédrouse (Altitude 1.000 m.)

BAINS ST-THOMAS. — Eaux sulfur. alcalines sup. Rhumatismes, goutte, gravelle, sciatique ; appareils spéc. pour cystite. Emphysème. Etablissement thermal Jean Poudade. Installation moderne pour traitement. Hotel tout confort. Rest cuisine famille Chapelle. Autobus. Téléphone 1, St-Thomas.

## Hte GARONNE

## Salies-du-Salat

REINE DU SEL (75 kil. de Toulouse)

Station privilégiée et préférée entre toutes, à tous les points de vue des Femmes et Enfants.

Renseignements : Directeur Etablissement thermal, Salies-du-Salat (Hte-Garonne).

## Luchon.

POUR VOS ENFANTS CRÉATION D'UN PARC

Castel de la Pique, au centre de la ville. Jeux en plein air, surveillés et dirigés. Rééducation musculaire et respiratoire. Contrôle médical. – Saison Juillet à Octobre Renseignement, écrire : Castel de la Pique, Luchon.

## Encausse-les-Bains.

TRAITEMENT DU PALUDISME

Maladies du foie. Prix spéciaux. Assurés sociaux et congés payés Ecr. Dion Etablissement Thermal.

## VALS Saison 25 Mai au 1er Octobre

**Foie, Estomac, Diabète, Paludisme**

*Mai, Juin, Septembre Cure à forfait et prix spéciaux pour congés payés*

Buvettes, Et. Thermal, Casino-Théâtre. — Renseignements Comité de Propagande, Bur. C.

## MÉCANIQUE AGRICOLE & VITICOLE

**Maison fondée en 1874**

DIPLOME DE MÉDAILLE D'OR CONCOURS AGRICOLE DE CASTELNAUDARY 1906

# BEZOMBES Auguste

**MÉCANICIEN**

**2 et 4, Route de Mirepoix -- CASTELNAUDARY**

Magasins : 31, Rue Barbès. — Ouverts jours de Foire et Marchés

Chèq. Postaux TOULOUSE n° 26955 - Reg. Com. CASTELNAUDARY n° 2485 - Téléphone **3-25**

Vente - Echanges — Locations — Réparations
Pièces détachées pour tout instrument de ferme
Agence Régionale :
Manufacture Centrale de Machines Agricoles « C. PUZENAT »
Ses nouvelles Faucheuses, Lieuses, Râteaux
En tête du Progrès !
Machines de récolte « FAHR » de grande classe
Semoirs en ligne GOUGIS, RUD SACK, etc...
Charrues, Cultivateurs, Décavaillonneurs, divers
Tracteurs, Moteurs, Pompes et Moto-Pompes JAPY
Trieurs CLERT, Concasseurs REIXIT
Tarares-ensacheurs POUPLARD — Fouloirs et Pressoirs, etc...
Labours par tracteur — Ficelle pour Lieuses 1er choix
Essences, huiles et graisses pour autos et machines agricoles


**Etude de Me Henri MESLIN**, avoué, Chevalier de la Légion d'honneur
29, Rue Saint-Guilhem, MONTPELLIER

# VENTE SUR LICITATION

*d'autorité du Tribunal Civil de Montpellier*

**Le LUNDI 13 JUIN 1938**, à 10 heures du matin et suivantes au besoin
AU PALAIS DE JUSTICE A MONTPELLIER - (Les Etrangers admis)

Les enchères ne sont reçues que par ministère d'avoué

## UNE VILLA à usage d'habitation

**avec jardin complanté d'arbres fruitiers et de vignes**

**sise à Montpellier, Boulevard de la Perruque, n° 21**

Cette villa de construction récente portant le n° 21 du Boulevard de la Perruque, comprend, une salle à manger, deux chambres à coucher, une cuisine, les water-closet, un debarras et une véranda. Il existe l'eau et l'électricité dans la maison

Cet immeuble est construit sur un terrain sis sur la commune de Montpellier, en facade sur le Boulevard de la Perruque et cadastré faisant partie du n° 150 du cadastre section G. lieu dit de Montels au Truc de Fages.

**MISE A PRIX : 25.000 francs**

Pour plus amples renseignements, s'adresser :
1° A Me Henri MESLIN, avoué poursuivant la vente, 29, rue St-Guilhem, à Montpellier.
2° A Me Roger MEYRUEIS, avoué colicitant, 11 *bis*, rue de la Loge, à Montpellier.
3° A Me Joseph JAVEL, avoué colicitant, 4, place Jean-Jaurès, à Montpellier.
Et en outre, consulter le cahier des charges déposé au greffe du Tribunal civil de Montpellier.

Pour extrait : Henri MESLIN, avoué signé.

Enregistré à Montpellier, le 1938, f° C. Reçu : Le Receveur : TROY, signé.

# Quels Traitements appliquer aux vignes gelées

Il est évident que sur les vignes gelées, les pousses qui restent ont une grande valeur, ainsi que les mieux placés des bourgeons qui se développent après la gelée, puisqu'ils assurent la possibilité de pratiquer, l'année suivante, une taille normale. Il faut donc les entourer de beaucoup de soins et les préserver le plus complètement possible des maladies et des insectes.

En ce qui concerne les maladies, les traitements sont trop connus pour que nous ayons besoin d'y insister

Il n'en est pas de même en ce qui concerne les insectes et en particulier l'eudémis.

On sait que l'eudémis a, au cours de l'été, trois générations successives qui attaquent les grappes de raisin à trois stades différents de leur développement. Or, dans une année de gelée le nombre des grappes est considérablement diminué. Celles qui restent sont donc d'autant plus menacées, et il peut arriver que l'eudémis provoque des dégâts importants, même dans un pays où elle n'est pas très abondante.

Nous ne saurions trop conseiller aux agriculteurs de surveiller attentivement leur vignoble. En effet, dans une année de gelées les traitements habituels tels qu'on les pratique d'ordinaire, après les vols de papillons, peuvent ne pas être suffisants. Il y a donc dans la végétation des grappes un certain échelonnement qui ne se produit pas en année normale et qui donne souvent à l'attaque des insectes un caractère sporadique.

Il est alors très difficile de déterminer la date exacte à laquelle il faut traiter et l'on peut être obligé de faire des applications plus nombreuses qu'on ne le conseille d'ordinaire. Il faut donc disposer de produits permettant une intervention rapide avec le minimum de frais de main-d'œuvre.

Or, dans l'état actuel des recherches, ce sont les poudres qui réunissent le mieux ces différentes conditions. Nous pouvons donc affirmer, sans crainte de nous tromper, que les poudres insecticides rendront en 1938 de grands services aux viticulteurs français Elles leur permettront de suivre de très près la végétation parfois anormale et presque partout irrégulière de leur vignoble, en intervenant dès que les insectes auront signalé leur présence.

Evidemment, les expériences qui ont été faites sur une très vaste échelle en 1937, ne pourront être exactement reproduites cette année puisque les conditions ne sont pas du tout les mêmes. Néanmoins, il est bon de rappeler pour guider les praticiens dans leur choix, que ces essais ont donné de très intéressants résultats. Ils ont montré, en particulier, que les poudres à base de pyréthrines et de roténone telles qu'on les fabrique aujourd'hui, présentent toutes les qualités voulues pour la lutte contre l'eudémis. C'est à elles que nous devons donner la préférence pour les traitements dont nous venons de montrer brièvement l'impérieuse nécessité.

François Robin,
Ingénieur Agronome.

# Foire de Bordeaux

**Pour venir à Bordeaux en juin.** — Nous rappelons à nos lecteurs que les acheteurs, industriels et commerçants se rendant à la Foire de Bordeaux (19 juin-4 juillet), obtiendront, sur simple présentation de leur feuille de patente, des billets d'aller et retour à 40 o/o de réduction avec faculté de s'arrêter en route. Pour les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle, la feuille de patente sera remplacée par un extrait du Registre du Commerce.

Les voyageurs en provenance de l'étranger, de l'Afrique du Nord et des Colonies, sur présentation d'une pièce officielle attestant la résidence hors de France, pourront se faire délivrer, toujours avec réductions de 40 o/o, des billets comportant sans formalité la faculté de s'arrêter en cours de route et d'emprunter au retour un itinéraire différent de celui suivi à l'aller.

D'autre part, des trains spéciaux seront organisés dans tout le Sud-Ouest. Se renseigner dans les gares.

Les Chemins de Fer accordent aux acheteurs et aux visiteurs de la Foire de Bordeaux (19 juin-4 juillet) d'importantes réductions de tarif : profitez en !


LUTTEZ contre
le DORYPHORE

AVEC

LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)

Société Anonyme au Capital de 8.000.000 de Francs

Catalogue gratuit sur demande

*RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois d'Avril 1938.*

## IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS D'AVRIL 1938

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

| PAYS D'ORIGINE | MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés | | VINS ORDINAIRES | | | VINS DE LIQUEUR et mistelles | | TOTAL par pays d'origine |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | en bouteilles flacons, etc. | Autres | en futailles et contenants autres que ceux ci-après | Vins mousseux | Autres | en futailles et contenants autres que ceux ci-après | en bouteilles flasques et flacons | |
| Espagne | » | » | 148 | « | « | 44 | 1 | 193 |
| Grande Bretagne | » | 21 | » | » | « | » | » | 21 |
| Hongrie | » | 2 | « | « | « | 10 | » | 12 |
| Italie | » | 34 | 387 | 31 | 258 | 3 | 3 | 716 |
| Pays-Bas | 8 | « | » | » | « | 44 | « | 52 |
| Portugal | » | « | 53 | » | » | 10 058 | 13 | 10 124 |
| Etats-Unis | 1 | 760 | « | » | » | » | » | 761 |
| Autres îles de l'Océanie | « | 378 | » | » | » | « | » | 378 |
| Grèce | » | » | » | » | « | 3.583 | » | 3 583 |
| Palestine | » | 466 | « | « | « | « | » | 466 |
| Autres pays étrangers | » | » | 19 | « | 13 | » | » | 32 |
| Total des quantités importées de l'étranger | 9 | 1 361 | 607 | 31 | 271 | 13.742 | 17 | 16.038 |
| Algérie | « | 12.789 | 1.110.103 | 9 | 200 | 34.381 | 24 | 1.157 506 |
| Tunisie | « | 3.617 | 70.838 | » | 3 | 5 396 | 1 | 79 855 |
| Maroc (zone française) | » | » | 893 | » | « | » | » | 893 |
| Indochine française | » | 18 | » | » | » | » | » | 18 |
| Afrique occidentale française | 8 | » | » | » | « | » | » | 8 |
| Total des quantités entrées en France | 17 | 17.785 | 1.182.441 | 40 | 471 | 53.519 | 42 | 1.254 318 |

## EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS D'AVRIL 1938 (Commerce spécial. — Quantités exprimées en hectolitres).

| PAYS D'ORIGINE | VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après | | VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc. | | | VINS DE LIQUEURS et mistelles | | TOTAL par pays de destination |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | de la Gironde | d'ailleurs | Vins de Champagne et autres vins mousseux | Autres | | en futailles et contenants autres que ceux ci-après | en bouteilles fiasques flacons, etc. | |
| | | | | de la Gironde | d'ailleurs | | | |
| Suède | 609 | 105 | 135 | 156 | 361 | 5 | 12 | 1 383 |
| Norvège | 86 | 53 | 75 | 55 | 28 | 5 | 3 | 305 |
| Danemark | 1.146 | 281 | 51 | 103 | 5 | 62 | 3 | 1.651 |
| Finlande | » | » | 5 | 14 | 91 | « | 16 | 126 |
| Grande-Bretagne | 2.370 | 2 538 | 2 999 | 225 | 302 | 215 | 1.059 | 9.708 |
| Allemagne | 3 160 | 5.091 | 151 | 29 | 10 | 24 | 2 | 8.467 |
| Pays-Bas | 3.969 | 377 | 210 | 203 | 65 | 43 | 46 | 4.913 |
| U. E. belgo-luxembourgeois | 7 937 | 4 603 | 941 | 219 | 223 | 1.728 | 20 | 15.671 |
| Suisse | 792 | 29.122 | 107 | 39 | 40 | 20 | 1 | 30.121 |
| Brésil | 97 | 2 | 22 | 5 | 7 | « | 136 | 269 |
| Canada | 11 | 2 | 24 | 13 | 17 | » | 91 | 158 |
| Argentine | 45 | 14 | 245 | 19 | 6 | « | 101 | 430 |
| Etats Unis | 59 | 152 | 1 638 | 849 | 350 | 40 | 1.025 | 4.083 |
| Vénezuela | 70 | 13 | 36 | 39 | 11 | 20 | 13 | 202 |
| Chine | 2 | 63 | 17 | 10 | 13 | « | 45 | 150 |
| Japon | 7 | 33 | 7 | 4 | 2 | « | 33 | 86 |
| Autres pays d'Afrique : | | | | | | | | |
| Equatoriaux occidentaux | 42 | 29 | 44 | 86 | 26 | » | 16 | 243 |
| Méridionaux | 64 | 44 | 22 | 11 | 7 | 5 | 2 | 155 |
| Indes anglaises | 2 | » | 32 | 15 | 7 | 1 | 94 | 151 |
| Indes néerlandaises | 101 | 20 | 89 | 62 | 8 | 2 | 17 | 299 |
| Egypte | 39 | 120 | 41 | 16 | 67 | 8 | 66 | 357 |
| Algérie | 27 | 82 | 295 | 66 | 123 | 120 | 667 | 1.380 |
| Tunisie | 13 | 12 | 108 | 5 | 21 | 12 | 174 | 345 |
| Maroc (zone française) | 56 | 79 | 45 | 21 | 159 | 56 | 517 | 933 |
| Afrique occidentale française | 1 065 | 1 836 | 85 | 63 | 56 | 5 | 132 | 3.242 |
| Madagascar | 1 019 | 2.572 | 42 | 21 | 30 | 1 | 63 | 3.748 |
| Indochine française | 373 | 2 080 | 196 | 6 | 225 | 114 | 326 | 3.270 |
| Réunion | 11 | 1 220 | 8 | » | 58 | 181 | 101 | 1.579 |
| Nouvelle-Calédonie | 100 | 178 | 9 | 4 | 1 | » | 24 | 316 |
| Martinique | 24 | 501 | 25 | 15 | 7 | 36 | 112 | 720 |
| Guadeloupe | 248 | 684 | 19 | 4 | 8 | 3 | 132 | 1 098 |
| Afrique équatoriale française | 382 | 470 | 41 | 144 | 14 | - | 40 | 1.091 |
| Autres pays | 1.566 | 4.051 | 717 | 331 | 244 | 294 | 633 | 7.836 |
| Totaux | 25 492 | 56.377 | 8.481 | 2.852 | 2.592 | 2.970 | 5.722 | 104.486 |

même par l'administration parallèle d'un aliment légèrement laxatif comme la mélasse.

*Les tourteaux*, généralement réservés aux vaches laitières, méritent eux aussi (tourteaux d'arachides en particulier, d'entrer dans la ration du cheval

Nous l'avons vu, actuellement, l'unité amidon du tourteau d'arachide, ressort à 1,75 — celle de l'avoine de 2,50 à 2,70.

Le tourteau d'arachide permet d'élever considérablement le taux azoté des rations dans lesquelles il entre.

Il se présente normalement sous forme de plaques à distribuer après grossier concassage.

De nouveaux procédés d'extraction de l'huile permettent aujourd'hui la livraison d'un tourteau presque entièrement privé de sa matière grasse, laquelle de 5 à 10 pour 100, tombe à 1 ou 2 pour 100, ce qui évite la cause essentielle de l'altération de cet aliment, à savoir le rancissement, et élève encore sa teneur en azote.

Ces tourteaux déshuilés sont généralement présentés sous forme d'une farine blanche, présentation commode, mais qui, mieux que les plaques, facilite les fraudes. Il est donc nécessaire d'exiger la fourniture en sacs d'origine, et de ne s'adresser qu'à des établissements livrant leur marchandise sous le timbre du Syndicat de propagande et de contrôle des aliments du bétail.

Il faut savoir que le tourteau d'arachides est relativement échauffant. Par doses progressives on pourra arriver jusqu'à 1 kgr. 500, voire même 2 kgr. au cheval, sans cependant les dépasser.

La question des *caroubes* nous est déjà connue. Il s'agit là d'un aliment riche en sucre, et comme tel convenant particulièrement au cheval en période de travail.

Je ne veux pas reprendre toutes ces notions : nécessité de ne distribuer que des caroubes concassées, débarrassées de leur pointe piquante et de leurs graines dures, originaires de Chypre, de Crète ou de Grèce, à couleur luisante et foncée, et en bon état de conservation.

Les accidents parfois constatés : engouement de l'œsophage, intoxication, ne sont dus qu'à la distribution de caroubes non épointées ou moisies.

La dose normale des caroubes à donner au cheval peut être de trois à quatre kilogrammes.

Mais l'emploi de l'un ou de quelques-uns de ces aliments concentrés ne suffit pas à résoudre entièrement le problème qui se pose à nous.

Le foin et la paille, aliments de lest, sont extrêmement chers. *Dans quelle mesure peuvent-ils être remplacés ? et par quoi ?*

Une remarque préliminaire cependant. Le remplacement du foin par la paille vient tout de suite à l'esprit comme une solution commode. Notablement moins chère aux 100 kilogrammes que le foin, la paille voit le prix de son unité nutritive être cependant approximativement égal. Si l'on ne veut pas cesser de nourrir rationnellement, cette substitution est un leurre (à moins que la paille ait pu être emmagasinée à un prix bien inférieur aux prix actuels).

Ceci dit, je crois qu'il serait peu sage de supprimer entièrement foin ou paille de la ration. Dans les circonstances présentes, nous devrons

réduire notablement leur distribution, mais je n'envisagerai pas sans crainte leur suppression totale. Car les aliments de lest, susceptibles de leur être économiquement préférés, sont — hors les sarments de vigne ensilés, et certains fourrages d'été — loin de posséder leurs qualités nutritives. Les aliments de lest sont nécessaires, nous l'avons dit. Nous ne pouvons décemment réaliser la condition nécessaire de l'encombrement digestif par la distribution d'éléments inertes : sciure de bois par exemple.

C'est pourquoi, dans les quelques types de ration que propose la suite de cette étude, les doses de foin ou de paille sont extrêmement réduites ; mais non pas entièrement supprimées — hors celles cependant où entrent les sarments de vigne.

Quand on se livre à l'étude des aliments dits « de disette », on a coutume de citer toute une kyrielle de produits plus hétéroclites les uns que les autres : ramilles de bruyère, orties, mauvaises herbes, copeaux et sciure de bois désagrégés par les alcalis, chrysalides de vers à soie, déjections de vers à soie, et d'autres produits plus invraisemblables encore.

A la rigueur, peut-on citer comme possibles en certains cas certaines feuilles d'arbres et d'arbustes, comme les brindilles d'olivier, voire même les broussailles de garrigues. C'est ainsi que M. Raboulleau, vétérinaire à Aubagne, fit avec un plein succès, au printemps de 1924, des essais d'utilisation alimentaires de ces broussailles, composées principalement d'ajoncs et de chêne Kermès, mélassés à 50 pour 100, et dont la valeur nutritive était intermédiaire entre celle du foin et de la paille.

Peut-être ces essais seraient-ils susceptibles d'être avantageusement repris. Inutile de dire que de tels aliments doivent être l'objet d'une division préalable au hache-paille ou au broyeur d'ajoncs.

Mais les aliments de lest, susceptibles d'être partiellement substitués au foin et à la paille me paraissent être plus raisonnablement constitués par : les roseaux, le marc de raisin, les sarments de vigne, feuillés et ensilés, comme aussi par certains fourrages d'été tels le maïs, le moha, lesquels peuvent être encore semés après le retournement des fourrages blancs qui n'ont, cette année, pratiquement rien donné.

Consommés dès la fin de l'été ou le début de l'automne, en vert, ces fourrages pourront être d'un très réel secours.

Je ne crois pas utile de parler longuement des *roseaux de marais* (phragmites communis). Leur emploi est connu. Cette année, d'ailleurs, la réduction de récolte des roseaux sera parallèle à la réduction de récolte des foins.

Pour obtenir la plus grande richesse nutritive, c'est avant la floraison qu'il convient de pratiquer la fauche. Les roseaux constituent, c'est certain, un succédané intéressant du foin. Des accidents apparaissent cependant possibles quand, en année de sécheresse, la salure de ce fourrage est excessive. Il y a là un point important à signaler, pour ne pouvoir faire consommer ce fourrage, cette année qui est année de sécheresse, qu'avec prudence et circonspection.

La question *des marcs de raisin,* en tant qu'aliment du cheval, mériterait à elle seule une longue étude. En période d'euphorie, c'est un problème systématiquement négligé. Son étude mériterait cependant

d'être reprise, sa consommation développée, étant donné qu'il s'agit d'une matière dont le prix de revient dans l'exploitation viticole est pratiquement nul.

La valeur nutritive du marc est faible, mais il peut rendre d'énormes services en donnant à des rations concentrées le volume qui leur manque.

Les chiffres cités, relatifs à la valeur nutritive du marc, sont souvent discordants parce que son coefficient de digestibilité chez le cheval est notamment inférieur à ce qu'il est chez le mouton, lequel reste par excellence le bon utilisateur de cet aliment.

J. Fabre admettait que 100 kgr. de marc desséché avaient une même valeur nutritive pour le cheval que 30 kgr. de foin. Le marc frais, avec sa forte teneur en eau, est d'une valeur nutritive considérée comme trois fois plus faible que celle de marc desséché. Mais tous ces chiffres sont peut-être à reprendre ; une étude analytique et expérimentale détaillée s'impose à nouveau.

Ce qu'il y a de sûr, c'est que le marc distillé, enrichi par l'addition de mélasse après ensilage, peut, en la circonstance présente, rendre les plus grands services, sa distribution pouvant atteindre sans dommage une dizaine de kilogrammes.

Enfin, en période de disette fourragère, *les sarments de vigne feuillés* devraient rendre les plus grands services.

Vieille question dont périodiquement l'actualité se trouve rajeunie. L'expérience de M. Cancel, excluant totalement le foin de l'alimentation de la cavalerie de son domaine de Candillargues, est trop connue pour avoir besoin d'être rappelée.

Je le sais, la question a de multiples incidences. La santé de la vigne ne doit pas être méconnue. La main-d'œuvre, exigée par l'époudassage, la récolte, le hachage, l'ensilage, doit être prise en considération, mais le jeu en vaut la chandelle.

Sans nous appesantir ici sur la technique de l'ensilage, qui pourra en son temps être ici même reprise, il est utile de rappeler que la valeur alimentaire de ce fourrage est approximativement égale à la moitié de celle du foin de pré, si l'on considère qu'à sa teneur en éléments nutritifs vrais, s'ajoute le pouvoir énergétique de l'alcool qui y est contenu. Sans doute une réserve s'impose, concernant l'emploi intensif de cet aliment récolté après une année de mildiou sur des vignes fortement cuivrées, car certains accidents d'hémoglobinurie et de jaunisse paraissent devoir être rattachés à une ingestion excessive en de pareilles circonstances. Mais hors ces cas, l'emploi des sarments de vigne dans l'alimentation du cheval semble entièrement digne d'être recommandée à des doses s'élevant jusqu'à 15 kilogrammes.

Ces indications générales étant données ou rappelées, on trouvera ci-dessous, à titre d'exemple, quelques types de rations correspondantes aux besoins d'un cheval de 600 kgr., effectuant un travail moyen et comprenant quelques-uns des aliments que je viens de vous indiquer. Il est indéniable que leur emploi se traduit en fin de compte par une économie : comme élément de comparaison, du point de vue de revient, nous pouvons dire qu'une ration exclusivement composée de foin et d'avoine (foin 12,500, avoine 3,5 à 4) ne saurait revenir à moins de 17 ou 18 francs.

Les rations indiquées ci-dessous sont d'une nutritivité comparable, voire même assez nettement supérieure :

| Prix de revient : 13 fr. 40 | | Prix de revient : 13 fr. 40 | | Prix de revient : (marc non compris) 7 fr. 35 | |
|---|---|---|---|---|---|
| **I.** | Paille..... 8 kgs. | **II.** | Paille..... 4 kgs. | **III.** | Marc ensilé. 10 kgs. |
| | Foin..... 4 kgs. | | Foin..... 4 kgs. | | Mélasse.... 2 kgs. |
| | Tourteau . 0k750 | | Tourteau.. 1 kg. | | Paille..... 5 kgs. |
| | Riz..... 1k500 | | Riz..... 1k500 | | Tourteau... 1k500 |
| | Carcubes.. 3 kgs. | | Caroubes.. 3 kgs. | | Riz..... 1 kg. |
| | | | Son mélassé 1 kg. | | |
| Prix de revient : (marc non compris) 8 fr. 50 | | Prix de revient : (sarments non compris) 9 fr. 15 | | Prix de revient : (sarments non compris) 9 fr. 80 | |
| **IV.** | Marc..... 10 kgs. | **V.** | Sarments.. 15 kgs. | **VI.** | Sarments... 15 kgs. |
| | Son mélassé 5 kgs. | | Paille..... 3 kgs. | | Son mélassé. 3 kgs. |
| | Paille..... 3 kgs. | | Tourteau.. 1 kg. | | Riz..... 1k500 |
| | Tourteau.. 0k500 | | Riz..... 2 kgs. | | Tourteau... 0k500 |
| | Riz..... 1 kg. | | Caroubes... 3 kgs. | | Caroubes... 3 kgs. |

Ces rations ne sont que des exemples qui n'épuisent pas d'autres possibilités, comparables ou meilleures.

Toutes ces rations correspondent, nous le répétons, aux besoins d'un cheval de 600 kgr. effectuant un travail d'intensité moyenne ; mais il faut insister sur la nécessité de modeler la ration sur l'effort fourni. Trop souvent l'alimentation reste la même, que l'animal soit en chômage ou qu'il travaille intensément. Il y a là une double erreur économique et physiologique. Les rations énoncées correspondent à une moyenne. Elles doivent être, suivant le cas, ou diminuées ou forcées.

Nous avons parlé tout à l'heure du calcul théorique des rations. Ce calcul est nécessaire, mais non pas suffisant. Le contrôle de l'alimentation calculée est, en effet, le dernier acte indispensable du problème du rationnement.

L'état général d'entretien, le poids vif doivent être minutieusement observés, comme l'influence de la ration sur la vigueur de l'animal, son appétit, son action sur les fonctions digestives. La ration n'est satisfaisante en effet que lorsque l'intégrité organique est respectée dans le plus parfait épanouissement des forces de l'animal.

Il faut redire aussi l'importance primordiale des transitions insensibles dans les changements de régime : les heurts, les à-coups dans les substitutions étant souvent désastreux.

Il n'est pas jusqu'aux précautions minutieuses et terre à terre de la régularité des repas, de leur ordonnance logique et de leur hygiène qui aient également une importance.

En s'inspirant de ces quelques directives, en étayant leur application d'un doigté, d'une observation jamais en défaut, il est sûrement possible de se soustraire partiellement aux difficultés nouvelles que crée l'actuelle pénurie fourragère.

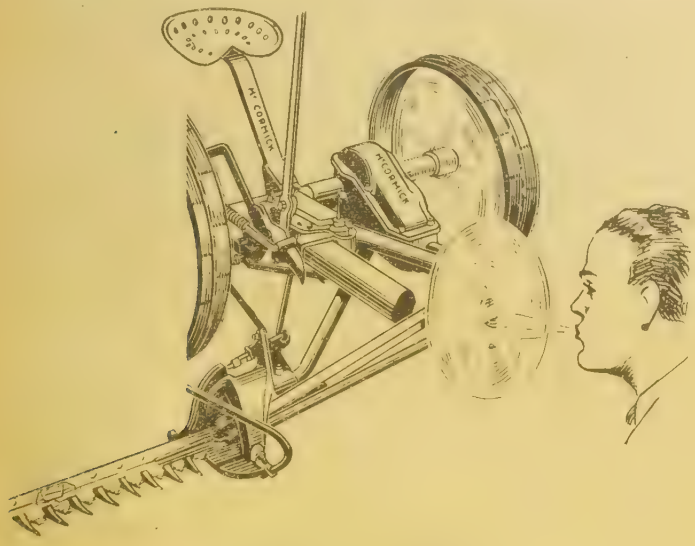
Dans les heures que nous vivons, ce n'est déjà pas rien.

L. Montel.
Professeur de Zootechnie
à l'E. N. A. de Montpellier

# FAUCHEUSES PERFECTIONNÉES [1]

Par ailleurs, le coefficient de roulement qui dépend de la nature du terrain : pré ou prairie est invariable ; mais il dépend aussi de la nature des roues. Or, il importe que celles-ci s'agrippent fortement sur le sol pour que leur adhérence soit suffisante. C'est également pour des raisons d'adhérence qu'il semble difficile d'alléger le poids de la faucheuse, par exemple en utilisant des métaux ou des alliages légers. Le poids conditionne l'adhérence et les roues patinent trop souvent dès qu'il se produit quelque chose d'anormal dans le fonctionnement de la machine.

Reste l'effort B, qui correspondait autrefois à 20 à 30 pour 100 de l'effort total. Les perfectionnements mécaniques ont permis de diminuer B. Et telle firme américaine présente dans les expositions sa faucheuse




Douceur de transmission

en mouvement à vide, la commande étant obtenue par la seule projection d'un courant d'air produit par un petit ventilateur et agissant sur une petite hélice calée sur le plateau-manivelle.

Le mécanisme tout entier : engrenages, transmissions d'une part, bielle, barre coupeuse d'autre part, est entraîné sans aucune liaison directe avec le moteur électrique. Et les constructeurs déclarent : « Cette faucheuse est bien la plus douce puisqu'un souffle suffit à l'animer ».

Tenant compte de la puissance du ventilateur, nous sommes amené à penser que sur cette machine d'exposition, sur cette faucheuse neuve,

(1) Voir page 501.

l'effort de roulement à vide a été réduit de plus de moitié et probablement des trois quarts grâce aux perfectionnements indiqués plus haut. Sur une machine usagée, l'amélioration serait sans doute moindre, mais un très réel avantage persisterait.

*Faucheuses à moteur inanimé.* — Pour diminuer la fatigue des attelages d'une part, pour couper plus rapidement les fourrages et les foins, on a tout naturellement eu recours au moteur inanimé, pratiquement au moteur à explosion, et à ce moteur seul en raison de la faible puissance nécessaire.

Deux solutions ont été envisagées : soit substituer complètement le moteur inanimé à l'attelage, soit laisser au cheval la tâche de remorquer la machine tout en disposant d'un moteur auxiliaire monté sur le châssis et destiné à vaincre les résistances B et C.

1° *Faucheuses à tracteur.* — Ce sont des faucheuses du type ordinaire, mais en général à large coupe que l'on attelle derrière un tracteur. On a soin de les décaler les unes par rapport aux autres d'une distance latérale correspondant à la largeur de coupe de la faucheuse précédente. Pratiquement, il faut un conducteur par faucheuse — ce qui n'est pas économique. Si l'une des faucheuses remorquées par le tracteur bourre, s'engorge, il faut arrêter toute l'équipe ; enfin, les tournées sont malaisées et il faut au moins deux hommes, un de chaque côté du champ, pour préparer les tournées à la faux.

Sans doute, à la vitesse de 4 km. à l'heure, un tracteur de 25-30 chevaux peut remorquer trois et même quatre faucheuses ordinaires, mais ce dispositif est peu pratique, en fait on l'utilise bien rarement.

2° *Faucheuses automobiles.* — Deux conceptions sont réalisables : ou bien monter un moteur sur un châssis de faucheuse, ou bien monter une barre coupeuse sur un châssis de tracteur. La deuxième disposition a été souvent adoptée en Amérique. C'est une solution peu onéreuse qui permet d'augmenter le nombre d'heures d'utilisation annuelle du tracteur. La dépense à engager est d'un ordre de grandeur modéré — de deux à cinq mille francs.

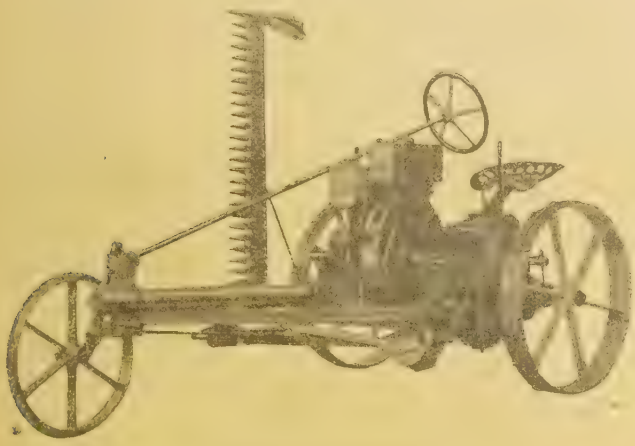
On peut reprocher à ce dispositif l'utilisation d'un moteur surpuissant, de 15, de 20 ou même de 30 chevaux pour accomplir un travail ne nécessitant qu'une faible puissance : 2 à 3 chevaux. En raison du porte-à-faux inévitable et des inégalités du terrain, on ne saurait pratiquement utiliser des barres de plus de 2 m. 10.

L'ensemble est solide, se déplace rapidement et en fin de journée les surfaces fauchées sont importantes : 5 hectares couramment.

La même adaptation a été réalisée sur de petits appareils. Parfois, on a eu recours au montage de la lame de coupe en avant du châssis ; la lame est alors poussée dans la récolte. Cette solution est séduisante, mais comme il s'agit généralement de tracteurs-brouettes, la moto-faucheuse est conduite par l'ouvrier qui tient les mancherons et marche derrière la machine. Or, ces machines à siège conduisent toujours à un rendement plus élevé que les machines sans siège.

Et nous arrivons à la faucheuse automobile proprement dite. Cette machine trouve sa justification dans la nécessité de laisser reposer les animaux reproducteurs comme les animaux de croît, de leur éviter certains travaux très pénibles.

Il y a en France beaucoup de régions dans lesquelles on n'utilise pas les chevaux. C'est, en particulier, le cas de tous les pays où l'élevage des bovidés est l'orientation normale de l'exploitation agricole. Là, on doit faucher avec des bœufs si on en a, le plus souvent avec des vaches. Or, d'une part, l'attelage de vaches actionne la faucheuse moins rapidement que l'attelage de chevaux ; par ailleurs, les vaches s'adaptent mal à ce travail pénible. Et, indiscutablement alors, le moteur inanimé, la faucheuse automobile rendra les plus grands services.



Faucheuse automobile

Ces machines sont constituées par un bâti comparable à celui d'une faucheuse ordinaire avec deux roues arrière porteuses et motrices. Le bâti repose à l'avant sur une ou deux roues directrices. L'ensemble est très dégagé.

Le plus souvent, les roues sont garnies de pneus, ce qui permet en particulier d'accélérer l'allure. Nous reproduisons ci-contre un cliché de faucheuse automobile. L'ensemble est bien dessiné, la conception est bonne. Le moteur est en général monocylindrique, robuste. La commande de la lame est assurée par un dispositif d'embrayage indépendant des roues motrices.

Remarque intéressante : le moteur peut être utilisé comme moteur fixe pour les divers besoins de l'exploitation.

La moto-faucheuse est particulièrement intéressante :

1° Dans les régions montagneuses, difficilement accessibles avec les faucheuses attelées.

2° Dans les prairies complantées d'arbres fruitiers, irriguées, où le travail de la faucheuse ordinaire est parfois impossible, toujours incomplet.

3° Dans les terrains humides, à sol meuble et glissant où l'attelage s'enfonce. La machine pèse de 250 à 300 kgr. contre 370 kgr. pour les faucheuses ordinaires.

Le travail imposé à ces machines est peu pénible. Leur utilisation rationnelle est uniquement liée aux possibilités d'amortissement sur un nombre d'heures de travail annuel suffisant.

A titre documentaire, nous indiquons l'ordre de grandeur du prix de vente : une dizaine de mille francs.

La consommation en essence est très faible : de 1 à 2 litres à l'heure dans la plupart des cas. Le rendement journalier est élevé, atteignant couramment trois hectares.

*(à suivre)*

Ch. CLAROU,
Ingénieur agronome

# PARTIE OFFICIELLE

**Circulaire aux inspecteurs principaux de la répression des fraudes relative à l'application des décrets pris en exécution de la loi du 13 janvier 1938 (appellations d'origine contrôlées)**

J'ai l'honneur d'appeler votre attention sur les premiers décrets pris en vertu de la loi du 13 janvier 1938 relatifs aux appellations d'origine contrôlées qui ont été publiés au *Journal officiel* (numéros du 8 et du 13 avril).

Ces décrets intéressent les vins portant les appellations d'origine :

Sauternes, Barsac, Sainte-Croix-du-Mont, Premières Côtes de Bordeaux, Châteauneuf du Pape, Chenas, Fleurie, Juliénas, Moulin-à-Vent, Pouilly-Fussié, Tavel, Cassis, Saint-Peray, Hermitage, Croze-Hermitage, Banyuls, Frontignan.

Conformément aux prévisions de la loi sus-dite, ils ne laissent plus subsister dans les régions en cause ce que l'on a appelé le régime de la double appellation, l'une contrôlée, l'autre non contrôlée, pour un même terme géographique. Ils spécifient qu'au sortir des chais des producteurs et des vinificateurs, aucun vin ne pourra sortir avec l'une des appellations d'origine ci-dessus mentionnées sans répondre à toutes les conditions exigées par les décrets définissant ces appellations, en tant que contrôlées, et, par conséquent, sans être accompagné du titre de mouvement de couleur verte institué par l'article 22 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Toutefois, il a paru nécessaire de fixer un délai minimum (1) de trois mois à partir de la publication des décrets en question pour assurer leur exécution, car il a fallu admettre que, dans ce délai, les producteurs intéressés pourraient modifier leur déclaration de récolte, soit pour revendiquer une appellation contrôlée, si leurs vins ont droit à cette appellation, soit pour supprimer l'appellation d'origine simple, si leurs vins n'ont pas droit à l'appellation contrôlée correspondante, soit prendre une appellation d'origine simple ou contrôlée plus générale si leurs vins ont droit à une appellation.

D'autre part, les décrets dont il s'agit ne visent pas le cas des vins déjà en bouteilles portant l'appellation d'origine simple et qui sont actuellement détenus, soit chez les commerçants en gros, soit chez les détaillants. Il est bien évident qu'il ne saurait être question d'empêcher l'écoulement des stocks dont il s'agit.

D'ailleurs, les négociants en gros ont obtenu, de la loi du 20 juin 1937 et de la circulaire du 18 février 1938, le droit de revendiquer pour leurs vins en stocks l'appellation contrôlée.

On peut fixer à une année, le délai pendant lequel, pour les détaillants et pour les négociants en gros, les vins portant l'appellation d'origine simple seront présu-

(1) Le délai est supérieur à trois mois (1er septembre 1938 pour les décrets concernant les appellations Chenas, Fleurie, Juliénas, Moulin-à-Vent, Pouilly Fuissé.

més avoir été reçus par eux dans leurs magasins avant la publication des nouveaux décrets. Au delà de cette limite d'un an, il conviendra que les inspecteurs en présence de vins semblables, s'assurent que réellement ils ont été acquis par les commerçants en cause, antérieurement aux décrets, pour que leurs ventes puissent continuer de s'effectuer comme par le passé.

---

### Appellations d'origine
### Interdiction d'utiliser certaines appellations simples
*(Circulaire n° 2418 des Contributions indirectes)*

La loi du 13 janvier 1938 (*J. O.* du 29 suivant) donne au Ministre de l'Agriculture la faculté d'interdire par décret la coexistence d'appellations contrôlées et d'appellations simples de mêmes noms.

En exécution de cette disposition dix décrets, en dates des 28 mars et 4 avril, publiés au *J. O.* du 8 (pages 4188 à 4191) et du 13 (pages 4391 à 4393), interdisent l'emploi des appellations simples *Sauternes*, *Barsac*, *Ste Croix du Mont*, *Premières Côtes de Bordeaux*, *Chateauneuf du Pape*, *Chenas*, *Fleurie*, *Juliénas*, *Moulin à vent*, *Pouilly-Fuissé*, *Tavel*, *Cassis*, *St Péray*, *Hermitage*, *Crozes-Hermitage*, *Frontignan*, *Vin de Frontignan*, *Muscat de Frontignan* et *Banyuls*.

Toutefois, ces décrets ne produiront leur effet qu'à compter du 8 juillet prochain, pour les cinq premières appellations, au 1er septembre, pour les cinq suivantes et du 13 juillet pour les 7 autres.

Au cours de ce délai, les producteurs qui auront attribué à leurs vins l'une des appellations simples sus-indiquées pourront compléter leur déclaration de récolte par l'indication du mot « contrôlée ». Toutes facilités devront leur être accordées à cette fin.

D'autre part, les marchands en gros pourront, comme s'il s'agissait d'une appellation contrôlée nouvellement définie, demander, dans les conditions prévues par les L. A. N° 2246 et 2399 des 2 juillet 1937 et 8 mars 1938 à expédier sous le couvert de titres de mouvement spéciaux, les vins reçus sous l'une des appellations simples dont l'emploi, désormais, est interdit.

Il convient d'observer que le délai prévu par les décrets portant suppression de l'appellation simple est distinct de celui accordé aux récoltants par la L. A. N° 2397 du 3 mars 1938, pour revendiquer l'une des appellations contrôlées déjà définies.

Par contre, en ce qui concerne l'appellation « Juliénas », il se substitue, en le prolongeant au délai normal de trois mois, dont bénéficient tous les producteurs pour attribuer à leurs vins une appellation contrôlée nouvelle. (L. A. N° 2206 du 23 mars 1937 alinéa 2).

***

A compter du 8 juillet, du 1er septembre ou du 13 juillet prochains, selon le cas, tous les vins, vins doux naturels ou vins de liqueur, déclarés sous l'une des appellations susvisées devront répondre aux conditions requises par les décrets ayant défini les appellations contrôlées, de même nom et ne pourront circuler qu'accompagnés de titres de mouvement sur papier vert ou orange.

Pour l'application de ces dispositions un tableau des appellations simples dont l'emploi est proscrit, sera dressé et tenu à jour par les receveurs buralistes, à l'aide des indications que leur donnera M. le Directeur, au fur et à mesure de la publication au *Journal Officiel* de tout nouveau décret.

### Appellation Contrôlées

( Décret du 14 mai 1938 )

MOULIS. Anjou mousseux et Saumur mousseux ( *J. O., 20 mai 1938* )

### Dans les P. T. T

**Concours.** — Le concours pour le recrutement de 1300 surnuméraires masculins fixé pour les 11, 12 et 13 juillet 1938 est reporté aux 20, 21 et 22 juillet 1938.

La date de clôture de la liste reste fixée au 11 juin 1938

## BULLETIN COMMERCIAL

### MIDI

GARD. — **Nimes.** — Vins, 8°5 à 11°, 18,50 à 15,50 ; 11° et au-dessus, 16,50 à 16 ; blancs et rosés, 18 à 17 fr.

Vins de café : 18 à 16 fr. 50.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouge, 9°5 à 12 , 18 à 15 fr. 25.

**Sète.** - Vins rouges et rosés, 15.25 à 17,75 ; blancs, 16 à 18 fr.

Vins d'Algérie : vins rouges, 15 à 16 frs ; rosés, 15,50 à 16 fr. 25 ; blancs, 16,50 à 17 fr. 25.

**Béziers** - Marché ferme et actif principalement sur les hauts-degrés. Le cours de 170 fr. est acquis pour tous les vins disponible debonne qualité.

Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,25 à 15 frs ; rosés, 11° à 11°5, 15,75 à 15 fr. 25 ; blancs, 10° à 11°5, 18 à 16,50.

Les eaux-de-vie de vin sont tenues à Béziers entre 825 à 875 fr l'hl. à 100 degrés ; fine Languedoc, 800 à 900 fr.

Les eaux-de-vie de marc du Midi valent de 500 à 503 fr. l'hl. d'alcool pur, base 100 degrés.

**Olonzac.** — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

**Saint-Chinian.** — Vins rouges, 15,75 à 17 fr. 75.

AUDE. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18,25 à 17 fr. ; 10°5 à 12°, 16,25 à 15 fr.

**Narbonne.** — Vins du Narbonnais : 8°5 à 12° ; 18,25 à 14 rs 50 ; moyenne des 10°5. 16 frs 25.

**Lézignan.** — Minervois et Corbières, 16,75 à 14 fr. 75 le degré, avec appellation d'origine Minervois et Corbières.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — 9°5 à 10°, 17,25 à 16 fr. 75 ; 10 à 11°, 16,75 à 15 fr. 50 ; 11° à 12°, 15,50 à 14 fr 50.

On paye en Roussillon 10° à 10°5, 168 à 170 frs ; 11° à 11°5, 172 à 174 frs l'hecto ; 15° à 12°5, 175 à 180 frs.

Dans les Corbières, 10° à 10°5, 170 fr. à 172 frs l'hl. : 11° à 11°5, 175 à 178 frs ; 12° à 12°5, 180 à 185 frs l'hl.

**COTES-DU-RHONE.** — Prix fermes. Il n'y a plus de vendeurs, au-dessous de 1100 frs la pièce ; on demande 1200 frs pour les belles cuvées de 1937.

### SUD-OUEST.

DORDOGNE. — Prix en hausse, surtout sur les rouges. Ceux-ci valent de 165 à 170 fr. le degré-tonneau et les blancs de 150 à 160 fr.

Transactions réduites.

**BORDELAIS.** — Tendance ferme, mais les ventes sont peu nombreuses. On signale quelques affaires en vins blancs ordinaires : 150 fr. le degré-tonneau et en vins rouges ordinaires à 2.000 fr. le tonneau.

### EST.

**BEAUJOLAIS - MACONNAIS.** — Vins rouges : Mâconnais, la pièce, 650 à 700 ; Mâconnais, 1ères côtes, 700 à 750 ; Beaujolais, 2e choix, 750 à 800 ; Beaujolais 1er choix, à 950 à 1.100 ; Fleurie, 1er choix, 1.200 à 1.400 ;

Vins blancs : Mâconnais, 2èmes choix, 950 à 1.000 ; Mâconnais, 1ères côtes, 1.000 à 1.200.

### ALGÉRIE.

**Alger.** — Vin rouge, 10° toutes tranches, 138 à 143 fr. ; 11° t. t. 138 à 144 fr. ; 12° t t 138 à 146 fr. ; 12° extra t. t. 150 fr.

Blanc taché toutes qualités, t. t 140 à 148 fr. ; de raisins blancs, toutes qualités, inco-

tés ; bloqués ordinaires, 10,50 à 10 frs 75 ; distillerie, sans affaires

**Bône.** — Marché très ferme ; vendeurs résistants, disponibilités très réduites.

Nombreuses demandes sur souches, base 125 à 127 frs l'hecto mais pas de vendeurs au-dessous de 130 frs l'hecto.

Il a plu cette semaine Cependant la floraison se poursuit normalement. On prévoit une belle récolte.

## MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE

Le marché des eaux-de-vie est peu actif, les cours sont en légère hausse

Les cours des cognacs sont, par hecto nu, les 60 degrés, départ : Grande Champagne, 1.350 fr. : Petite Champagne, 1.300 fr. ; bons bois, 1.250 fr. ; fins bois, 1.240 fr. ; bois éloignés, 1.250 fr.

Armagnac : les prix sont, pour les 1935, base 51° : Bas-Armagnac, 900 fr. l'hl. ; Haut Armagnac, 950 fr., et Tenarèze, 925 fr

Dans le Midi on cote à Béziers : Eaux-de-vie de vins, 850 frs ; eaux-de-vie de diffusion, 630 à 640 frs ; eaux-de-vie de marc ; 570 frs. fine Languedoc : 1.000 frs

Les eaux-de-vie de marc de Touraine sont offertes a 430 à 440 fr. l'hl à 100 degrés. Les eaux-de-vie de marc de Bourgogne (nouveau), 610 fr , 100 degrés (départ).

Les eaux-de vie de cidre supérieures, de 700 à 850 fr , base 100 degres : celles de qualité courante, de 700 à 725 fr , base 100 degrés.

## TARTRES

Marché de Béziers — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 6,50 à 7 fr le degré B. P. Lies sèches, 15 à 18 o/o. acide tartrique, 5 fr. le degré A T. Lies sèches, 20 à 22 o/o 6 fr le degré A. T. Lies au-dessus, 7 fr. le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, manque.

Marché. Tendance encore ferme.

## PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

*Soufre.* — Trituré, Frontignan : 125 fr. ; sublimé Frontignan : 146 fr.

*Sulfate de cuivre.* — Macclesfield, menu, 312 fr. ; gros, 317 fr. ; neige, 322 fr.

*Verdet neutre* 31 o/o : 795 fr.

*Carbonate de soude* : 83 fr.

*Permanganate de potasse* par 50 kg., le kg. 10 fr. 50

## ENGRAIS AZOTÉS

Le Comité de Surveillance des prix a autorisé, vers le 12 mai, une majoration de prix des engrais azotés sur mai et juin Cette progression mensuelle a été fixée de la façon suivante :

Nitrate de soude, par 100 kgr., frs : 2,50 sur mai et 2,50 sur juin.

Autres engrais azotés, par 100 kgr , frs : 1,50 sur mai et 1,50 sur juin.

En juillet, les prix seront les mêmes qu'en juin.

## FOURRAGE ET GRAINES FOURRAGÈRES

**Marseille.** — Fourrages — Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur 20 30 jours Marché en hausse. Foin de Crau 95 : de l'Isère 50 : du Doubs 55 ; paille blé rouleau 31 ; paille blé batteuses 28.

GARD. — **Nimes.** — Fourrages pressés, les 100 kilos : Foin en vrac, 35 à 45 : Foin à faible densité, 100 kilos 65 à 80 ; luzerne à faible densité, 90 à 110 ; paille de blé 18 à 22.

## GRAINS

**Lyon.** — Demande très réduite en blés, la meunerie et la boulangerie vivant sur leurs stocks. Avoines, offres plus faciles ; grises hiver, 140 à 142 Drôme et Centre ; grises printemps, 138 Haute-Loire, Puy-de-Dôme ; sur la nouvelle récolte, on offre noires printemps à 125 à 126, Touraine, Centre ; seigles, offres plus abondantes de 142 a 145 Loire, Haute-Loire ; maïs Indochine jaunes, nouveau, disponible, 155, logés quai Lyon ; semence blancs, 195 logés Landes et Lauragais ; roux 198, logés Landes

**Marseille.** — Blés — Prix de base fixés conformément à la loi sur l'office du blé Blé français 74 kilos 50 à 73 k, franchise 2 o/o impuretés, courant mois, départ 196 ; blé tendre Afrique du Nord 71 k. à 73 k. 2 o/o impuretés, courant mois, quai ports d'embarquement 193 ; blé dur Afrique du Nord 78 k. 500 à 80 ; franchise 1 o/o tendre 15 o/o mitadins 2,75 o/o inertes et farineux courant mois, quai ports d'embarquement 187.

Grains grossiers. — Les 100 k comptant, suivant position Avoines Algérie Tunisie, 47 k. machiné logé quai livrable 133 à 133,50 ; orges Tunisie livrable 141 à 141,50 ; fèves Algérie-Tunisie log. quai livrable 145 à 145,50 ; caroubes Crète nu caf emb. prompt 94 à 94,50 ; maïs jaune Indochine log. quai Marseille disponible 130 à 130,50 ; maïs jaune Indochine log. caf. livrable 130 à 130.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

# BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 22 au samedi 28 mai 1938

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPERATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1938 | | 1937 | | 1938 | 1937 | 1938 | | 1937 | | 1938 | 1937 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill | mill |
| | **Tours** | | | | | | **Reims** | | | | | |
| Dimanche.. | 11. | 8 | 18. | 02. | | | 9. | 8. | 19. | 5. | 1. | |
| Lundi ..... | 14. | 10. | 19. | 8. | | | 13. | 9. | 18. | 7. | 0. | |
| Mardi..... | 21. | 7. | 16. | 9 | | | 19. | 7. | 19. | 8. | 0. | |
| Mercredi ... | 17. | 6. | 15. | 7. | | | 16. | 9. | 15. | 8. | trac. | |
| Jeudi..... | 17. | 10. | 15. | 9. | | | 14. | 7. | 17. | 9. | 1. | |
| Vendredi ... | 17. | 9. | 16. | 10. | trac. | | 17. | 7. | 16. | 7. | | |
| Samedi..... | 14. | 8. | 17. | 5. | 4. | | 23. | 9. | | | trac. | |
| Total ... | | | | | 29.0 | • | | | | | 17.0 | • |
| | **Angoulème** | | | | | | **Dijon** | | | | | |
| Dimanche... | 12 | 8. | 22 | 8. | 31. | | 6. | 6. | 21. | 9. | 3. | |
| Lundi ..... | 12. | 10. | 26. | 10. | trac. | | 11. | 8. | 25. | 10. | trac. | |
| Mardi ..... | 21. | 9. | 28. | 13. | | | 12. | 7. | 27. | 12 | trac. | |
| Mercredi.... | 16. | 9. | 30. | 15. | | | 14. | 6. | 29. | 12. | | |
| Jeudi..... | 20. | 8. | 22. | 10. | | | 14. | 7. | 29. | 14. | | |
| Vendredi ... | 19. | 8. | 32. | 10. | | | 18. | 9. | 25. | 13. | | |
| Samedi..... | 14. | 9. | | | 1. | | 22. | 8. | | | trac. | |
| Total .. . | | | | | 38.0 | • | | | | | 14.0 | • |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche .. | 9. | 3. | 20. | 5. | 1. | | 11. | 6. | 19. | 7. | 2. | |
| Lundi ..... | 7. | 9. | 24. | 10 | trac. | | 9. | 9. | 23. | 10. | 3. | |
| Mardi..... | 12. | 8. | 25. | 11. | trac. | | 14. | 11. | 25. | 11. | trac. | |
| Mercredi.... | 14. | 9. | 28. | 11. | | | 13. | 6. | 28. | 13. | | |
| Jeudi..... | 14. | 3. | 26. | 9. | | | 17. | 4. | 28. | 14. | | 1. |
| Vendredi ... | 18. | 5. | 22. | 10. | | | 21. | 12. | 23. | 12. | | |
| Samedi..... | 17. | 8. | | | 2. | | 19. | 9. | | | | |
| Total .... | | | | | 36.0 | • | | | | | 21 0 | • |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche .. | 14. | 8. | 24. | 11. | | | 16. | 7. | 22. | 8. | | |
| Lundi ..... | 12. | 9. | 27. | 12. | 3. | | 16. | 8. | 24. | 9. | | |
| Mardi..... | 22. | 9. | 28. | 13. | | | 17. | 15. | 26. | 10. | | |
| Mercredi ... | 17. | 7. | 29. | 15. | | | 21. | 14. | 26. | 10. | | |
| Jeudi..... | 18. | 4. | 21. | 7. | | | 22. | 9. | 27. | 12. | | |
| Vendredi ... | 21. | 11. | 24. | 8. | | | 22. | 12. | 28. | 14. | | |
| Samedi..... | 16. | 11. | | | 6. | | 16. | 8. | | | 4. | |
| Total .... | | | | | 27. | • | | | | | 127.0 | • |
| | **Toulouse** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche .. | 13. | 7. | 22. | 8. | 5. | | | | • | • | | |
| Lundi ..... | 7. | 9. | 26. | 10. | trac. | | | | | | | |
| Mardi..... | 13. | 9 | 28. | 10. | 2. | | | | 20.6 | 15 1 | | |
| Mercredi ... | 16. | 8. | 28. | 15. | | | | | 21.6 | 16.0 | | |
| Jeudi..... | 18. | 5. | 22. | 12. | | | | | 22. | 17.2 | | |
| Vendredi .. | 21. | 13. | 24. | 10. | | | | | 23.3 | 17.2 | | |
| Samedi..... | 15. | 8. | | | 3. | | | | | | | |
| Total .... | | | | | 64.0 | • | | | | | • | • |
| | **Perpignan** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 15. | 8. | 24. | 10. | | | 16.0 | 7.2 | 24.4 | 8 8 | 0 2. | 0.0 |
| Lundi ..... | 15. | 12. | 25 | | | | 18.4 | 11.3 | 26.0 | 8.8 | 2.0 | 0.0 |
| Mardi..... | 19. | 14. | 27. | 12. | | | 20.2 | 14 8 | 25.5 | 10.2 | 0.0 | 0.0 |
| Mercredi .. | 21. | 12. | 26. | 14. | | | 21.5 | 12.3 | 27.5 | 11.0 | 0 0 | 0 0 |
| Jeudi..... | 21. | 11. | 28. | 18. | | | 23 1 | 7.3 | 27.5 | 15.0 | 0.0 | 0.0 |
| Vendredi ... | 22. | 12. | 28. | 15. | | | 23.3 | 10.2 | 30.2 | 15.9 | trac. | 0.0 |
| Samedi .... | 15. | 8. | | | 6. | | 18.3 | 8.7 | 31.1 | 12.8 | 2.2 | 0 0 |
| Total .... | | | | | 52.0 | • | | | | | 155.1 | 263 4 |

**Observations.** — Printemps

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

**Viticulteurs !... pour faire des**

# VINS SUPÉRIEURS

*traitez vos* **vendanges**
*ou vos* **moûts** *blancs et rosés*

**avec le Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

*et les*

**Radio-Levures DE GRANDS CRUS**

**de l'Institut La Claire**

**ensemble.**

*C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.*

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

## L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Le DORYPHORE (adulte et larve)
est foudroyé par le

# BORTOX

CONCENTRÉ

**LE PREMIER** des insecticides thio-roténonés utilisés en France.
**LE PLUS EFFICACE** car constamment contrôlé sur les insectes eux-mêmes

**POUDRAGES AUTORISÉS PAR LA LOI** car SANS DANGER pour les hommes et les animaux domestiques. — Demandez le **BORTOX** aux vendeurs des produits de la Cie BORDELAISE. Sté Anne capital 35 millions, ou à la :

**Cie BORDELAISE** des Produits Chimiques. — Agence du Sud-Est. — 4, rue Viala, AVIGNON

## FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

**Insecticide puissant et efficace**

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARRDINGEN (Holl.)**

*Représentant pour la France :*

**Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (x^e)**

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN
**BON PAIN**
AVEC LES ENGRAIS
# SAINT-GOBAIN
*L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE*

**Compagnie de SAINT-GOBAIN**
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

LE CHARBON, LE BUTANE, LE MAZOUT
VOUS RUINENT

## UTILISEZ

**Pour la Cuisine**, les réchauds à charbon de bois — **"FRANK"**

**Pour le Service d'eau**, les chaudières au charbon de bois — **"SYLVIS"**

**Pour le Chauffage central** les chaudières à bois — **"MALVINA"**

*Conditions spéciales aux abonnés de la Revue*

**USINAGE & MANUTENTION**
20, Rue de Marne -- ALFORTVILLE (Seine)

## Moto-Pompe de Chargement

perfectionnée pour

**PULVERISATEURS A PRESSION**

composée d'UN COMPRESSEUR POUR L'AIR
et d'UNE POMPE A PRESSION POUR LE LIQUIDE

Tous montages : Brouette, chariot sur pneus, civière

# PLAZOL & JAMME

**11, Rue Maguelone – MONTPELLIER**

---

## Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

**ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES**

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

**SUPPRESSION DU VERRAGE** Nombreuses Références

**J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)**

---

# CAROUBO

Caroubes de Candie concassées
et dénoyaudées en grumeaux et en farine
renfermant de 45 à 50 o/o de sucre pur

**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DU NEOGUM**

9, Rue Roux-de-Brignoles – MARSEILLE

USINE " MASSILIA "

Téléphone Dragon 69-51 – R. C. 19.741

---

## SULFATEZ c/ MILDIOU avec JETS "FUSO"

| | | |
|---|---|---|
| 1 trou. Lances à main .. | | 5.00 |
| — | Machines ..... | 5,50 |
| — | 3 trous. Grand travail. | 10,50 |
| — | 4 trous. Gde végétation (intérieur ceps)..... | 12,00 |
| Tamiseur spécial " Préjet " ..... | | 5,50 |

Franco-poste pour commandes au-dessus de 20 fr

Indispensable dans tout équipement

C/remb*, mand., chèq. ou virem. c/c/P. 24260 Paris

A. MORINEAU, Ing', 45 *bis*, r. du Sahel, Paris-12e

---

## VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exigez :

## le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

**ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX**

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

# EAU

**QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS ? ?**
**CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES**

*Demandez la liste à :*
**J. ROGER**, hydrologue à **ELNE** (Pyr-Or.)
**COMPAREZ LES REFERENCES!**

## Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

**Etudiés pour remplacer les comportes**

*Petit modèle* : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250
**Contenance** : 1.000 litres environ

*Autres modèles plus larges*
1.500 — 2.000
et 2.500 litres

**Renseignements complémentaires et prix sur demande adressée à :**

**P. MONESTIER**, représentant pour la France et les Colonies
**Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE** (Hte-Garonne)
Téléphone : 25 à Saint-Simon

**Tous les propuits B M sont sévèrement expérimentés avant présentation sur le marché**

## THIOCAL

Remplace efficacement et économiquement les soufrages. **Thiocal** tue l'oïdium.
Arrête et prévient mildiou, désinfecte et enrichit le sol, donne grande vigueur au végétal, garanti à 18 o/o de soufre des polysulfures ; des vignes, des raisins magnifiques.

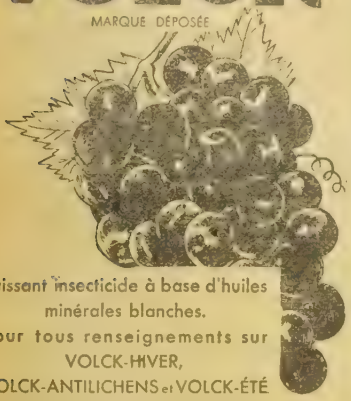
## ADARSAL (Produit nouveau breveté)

Le meilleur arsenical connu. Il colle au végétal. Garanti 7 o/o d'arsenic, 1.73 o/o d'aluminium, combinés de l'arséniate d'aluminium. Très leger, reste en suspension longtemps dans l'eau.
Finesse extrême. Prodigieuse adhésivité malgré pluies.
2 traitements suffisent pour protection complète.

fabriqué par BOZEL-MALETRA, 38, rue de Lisbonne - PARIS-8e
Dépositaires dans tous centres viticoles. — Représentants demandés
Demandez renseignements à : **F. MIR, agent dépositaire régional**, 14A, rue Bavo - MARSEILLE

# VOLCK

MARQUE DÉPOSÉE



Puissant insecticide à base d'huiles minérales blanches.
Pour tous renseignements sur VOLCK-HIVER, VOLCK-ANTILICHENS et VOLCK-ÉTÉ écrire au Département VOLCK,

**STANDARD FRANÇAISE DES PÉTROLES**
82, av. des Champs-Elysées, PARIS

P.38.5098

# ETALDYNE PROGIL

**MOUILLANT - ADHESIF**

NE MOUSSE PAS
**Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges**
**S'associe même au Permanganate**

**PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON**

Plus de dégâts par les Lapins

# LE LAPINIFUGE

Produit spécial. Notice sur demande
**SUCCÈS GARANTI**

« LE LAPINIFUGE »
7, Villa Danré - SAINT-DENIS (Seine)
*Expéditions port dû en gare ou domicile*
**LAPINIFUGE : 5 kg. 40 fr., 10 kg. 65 fr.**
**CORDE SPÉCIALE, 18 fr. les 100 mètres**

# APPAREILS ROTATIFS
## A CONCENTRER SOUS LE VIDE
BTT S.G.D.G

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

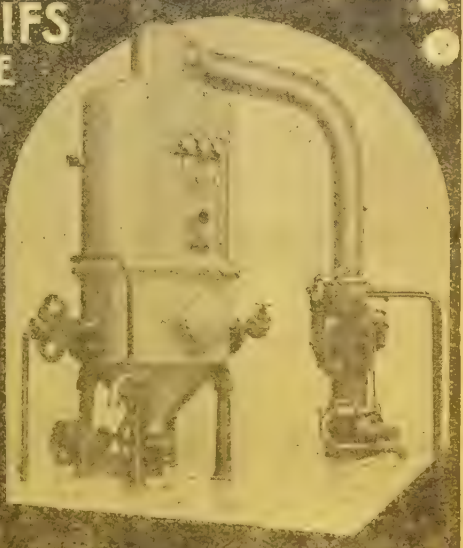
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, raisins, purée de fruits, essais de raisins, etc...



# DELESTAING & POGGI
## CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

# LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

*Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant*

**30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations**

**contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes et son dérivé arsenical liquide**

# LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

**contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.**

**S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable**

**Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO**

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. - P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot). et dans les principaux centres viticoles.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANCAIS

*Billets Populaires de congé annuel*

La Société nationale des Chemins de fer Français, région du Sud-Est, a l'honneur d'informe, MM. les voyageurs porteurs de billets populaires de congé annuel, qu'il leur est interdit d'emprunter :

En permanence : 1° Tous les autorails express ; 2° Les trains n° 13, 14, 17. 20, 25, 26, 511, 607, 608 et 621. Le train n° 1015 est également interdit, sauf pour les au delà de Langeac, quand le train n° 1415 n'est pas mis en circulation.

En période d'affluence : Tous les rapides ou express partant de leur gare de formation les 8, 9, 13, 29, 30, 31 juillet, 12, 13, 15, 30, 31 août et le 1er sepembre.

Se renseigner auprès des gares.

***

*Foire-Exposition de Chalon-sur-Saône du 5 au 12 juin 1938*

Pour vous y rendre, profitez des billets spéciaux d'aller et retour à prix réduit ; réduction 50 o/o.

Ces billets, utilisables dans tous les trains du service régulier, dans les mêmes conditions que les billets ordinaires, seront valables uniformément 2 jours.

Délivrance du 7 au 12 juin par toutes les gares situées sur les Sections de lignes de : Dijon à Lyon ; St-Jean-de-Losne à Chalon-sur-Saône ; Dôle à Chagny ; Bourg à Chalon-sur-Saône ; Etang à Chagny via le Creusot ; La Clayette-Baudemont à Chalon-sur-Saône ; Paray-le-Monial à Montchanin.

***

Votre déménagement se fera avec le sourire..., si vous le confiez au chemin de fer. Vous bénéficierez des conditions avantageuses du tarif de transport, P. V. n° 21.

Pour rejoindre votre nouvelle résidence vous pourrez voyager à demi-tarif ainsi que votre famille et vos domestiques.

Votre déménagement par le rail, c'est la formule la plus pratique, la plus économique, la plus moderne.

Renseignements dans toutes les gares des grands réseaux français.

Renseignez-vous dans les gares intéressées

Société nationale des Chemins de fer Français

Le mouillant le plus économique à l'hecto de bouillie

**ADHERFIX** Spécial 50

Renforce puissamment les traitements insecticides

*Notices et échantillons gratuitement sur demande*

**Société DOCOR-GRAZAILLE**

Usine de Grazaille — CARCASSONNE

**CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES**

**Etablissements AUBERT**

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier, Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

VITICULTEURS ! Exigez de votre fournisseur le

**SULFATE DE CUIVRE**

Qualité — CUPRA — Pureté

Stéatites Cupriques -- Insecticides

**La GAULOISE** Société Générale de l'Industrie Cuprique

*32, Rue Thomassin — LYON — Tél. Franklin : 64-64*

*Usines :* LE PONTET (Vaucluse) ; St-FONS (Rhône)

# Société Nouvelle des Etablis SILVESTRE

7, Place Bellecour, 7 — LYON

Téléph. : Franklin 41-82

## Produits Anticryptogamiques et Insecticides

**Bouillie Michel Perret**

Bouillie adhérente par le Sucrate de chaux. Sa grande supériorité lui vient de son adhérence, de sa richesse en cuivre soluble, de la facilité et de l'économie de son emploi. Titre garanti : 15 pour cent de cuivre métal pur.

**Verdet neutre « Emeraude »**

Le plus efficace, le plus pratique, le plus économique. Titre garanti 31,50 o/o de cuivre métal pur.

**CASOBYL MALY**

Rend immédiatement les soufres mouillables; adhésif puissant. Permet d'effectuer les traitements mixtes « Soufre-Bouillie ».

**Glu « Glufix »**

Pour défendre les arbres fruitiers contre les ravages des chenilles et surtout des chématobies ou phalènes hiémales.

40 années de références et de succès

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

la marque

U.F.P.C

Dam

VOUS N'OBTIENDREZ DE BONS RÉSULTATS...

qu'en poudrant vos vignes avec les stéatites portant la marque

U. F. P. C.

Cette marque est une garantie contre les préparations grossièrement mélangées qui sont inefficaces à certains endroits et brûlent à d'autres.

est une assurance contre le mildiou

UNION DES FABRICANTS DE POUDRES CUPRIQUES